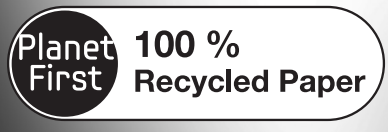
MC322GAKCBB
MC322GAKCSQ

# Four intelligent Samsung

## Manuel d'utilisation

Veuillez noter que la garantie Samsung n'inclut pas les déplacements du service après-vente pour expliquer le fonctionnement de l'appareil, corriger une installation non correcte ou exécuter des travaux de nettoyage ou d'entretien réguliers.




**Ce manuel est en papier recyclé à 100 %.**

un monde de possibilités

FRANÇAIS

Nous vous remercions d'avoir choisi ce produit Samsung. Afin de bénéficier du meilleur du service après-vente, enregistrez votre appareil sur le site suivant :

www.samsung.com/register

SAMSUNG

(Speed)MC322GAKCBB_EF_DE68-04142D_FR.indb 1 2013-04-09 5:11:30

# utilisation du manuel d'utilisation

Vous venez d'acquérir un four micro-ondes SAMSUNG. Ce manuel contient de nombreux conseils et instructions sur son utilisation :

- Consignes de sécurité
- Récipients et ustensiles recommandés
- Conseils utiles
- Conseils de cuisson

## LÉGENDES DES SYMBOLES ET DES ICÔNES

| | |
|---|---|
| ⚠ AVERTISSEMENT | Risques ou manipulations dangereuses susceptibles d'entraîner des **blessures graves, voire mortelles**. |
| ⚠ ATTENTION | Risques ou manipulations dangereuses susceptibles **d'entraîner des blessures légères ou des dégâts matériels**. |

- Avertissement ; Risque d'incendie
- Avertissement ; Surface chaude
- Avertissement ; Electricité
- Avertissement ; Matière explosive
- Interdit.
- NE PAS toucher.
- NE PAS démonter.
- Suivez scrupuleusement les consignes.
- Débranchez la prise murale.
- Assurez-vous que l'appareil est relié à la terre afin d'éviter tout risque d'électrocution.
- Contactez le service d'assistance technique.
- Remarque
- Important



(Speed)MC322GAKCBB_EF_DE68-04142D_FR.indb 2 2013-04-09 5:11:31

# consignes de sécurité importantes

**LISEZ ATTENTIVEMENT CE MANUEL ET CONSERVEZ-LE PRÉCIEUSEMENT EN VUE D'UNE CONSULTATION ULTÉRIEURE.**

Assurez-vous que ces consignes de sécurité sont respectées à tout moment.

**Avant d'utiliser le four, vérifiez que les instructions suivantes sont suivies.**

| ⚠ AVERTISSEMENT (Fonction micro-ondes uniquement) |
|---|
| **AVERTISSEMENT :** si la porte ou les joints de la porte sont endommagés, le four ne doit pas être utilisé tant que ces pièces n'ont pas été réparées par une personne qualifiée. |
| **AVERTISSEMENT :** il est très dangereux pour toute personne non habilitée d'effectuer des manipulations ou des réparations impliquant le démontage de l'habillage de protection contre les micro-ondes. |
| **AVERTISSEMENT :** les liquides et autres aliments ne doivent pas être réchauffés dans des récipients fermés car ils risquent d'exploser. |
| Cet appareil est destiné à une utilisation domestique uniquement. |
| **AVERTISSEMENT :** Cet appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans et des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissance que s'ils sont assistés ou si vous leur avez donné les instructions appropriées leur permettant de se servir de l'appareil en toute sécurité et de comprendre les risques encourus. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien de l'appareil ne doivent pas être effectués par un enfant âgé de moins de 8 ans si celui-ci est sans surveillance. |
| Utilisez uniquement des ustensiles adaptés à la cuisson au four micro-ondes. |



(Speed)MC322GAKCBB_EF_DE68-04142D_FR.indb 3 2013-04-09 5:11:31

- Lorsque vous faites réchauffer des aliments dans des récipients en plastique ou en papier, veillez à ce que ces derniers ne s'enflamment pas.
- Ce four micro-ondes est prévu pour faire chauffer des aliments et des liquides. Le séchage des aliments ou de vêtements et le chauffage de plaques chauffantes, pantoufles, éponges, chiffon mouillé ou similaire peut entraîner des blessures, des flammes ou un incendie.
- Si de la fumée s'échappe de l'appareil, laissez la porte de celui-ci fermée afin d'étouffer les flammes et éteignez-le ou débranchez-le de la prise murale.
- **AVERTISSEMENT :** Si vous faites réchauffer des liquides au four à micro-ondes, l'ébullition peut survenir à retardement ; faites donc bien attention lorsque vous sortez le récipient du four.
- **AVERTISSEMENT :** avant de consommer le contenu des biberons et des petits pots pour bébé, vérifiez-en toujours la température pour éviter tout risque de brûlure ; pour ce faire, mélangez-en le contenu ou secouez-les.
- Ne faites jamais réchauffer d'œufs (frais ou durs) dans leur coquille car ils risquent d'éclater, et ce même une fois le cycle de cuisson terminé.
- Le four doit être nettoyé régulièrement afin d'en retirer tout reste de nourriture.
- En négligeant la propreté de votre four, vous risquez d'en détériorer les surfaces et par conséquent, d'en réduire la durée de vie et de créer des situations dangereuses.
- L'appareil n'est pas destiné à être installé dans un véhicule (ex. : caravane ou tout autre véhicule similaire).
- Cet appareil n’est pas conçu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) inexpérimentées ou dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, sauf si celles-ci sont sous la surveillance ou ont reçu les instructions d’utilisation appropriées de la personne responsable de leur sécurité.
- Les enfants ne doivent pas utiliser l’appareil sans la surveillance d’un adulte.



(Speed)MC322GAKCBB_EF_DE68-04142D_FR.indb 4 2013-04-09 5:11:32

- Si le cordon d'alimentation de l'appareil est endommagé, il devra être remplacé par le fabricant, son réparateur agréé ou par toute personne qualifiée afin d'éviter tout danger.
- **AVERTISSEMENT :** les liquides ou autres aliments ne doivent pas être réchauffés dans des récipients fermés car ils risquent d'exploser.
- Ne tentez jamais de nettoyer le four au jet d'eau.
- Ce four doit être positionné dans une direction appropriée et à une hauteur permettant un accès facile à la zone intérieure et aux commandes.
- Avant d'utiliser votre four pour la première fois, celui-ci doit fonctionner pendant 10 minutes avec de l'eau.
- Si l'appareil génère un bruit anormal, une odeur de brûlé ou de la fumée, débranchez immédiatement la prise et contactez le service de dépannage le plus proche.
- Installez le four à micro-ondes de telle façon que la prise reste facilement accessible.
- Le four micro-ondes est destiné à être posé sur un comptoir ou un plan de travail uniquement ; il ne doit pas être installé dans un meuble.

## ⚠ AVERTISSEMENT (Fonction du four uniquement) - En option

- **AVERTISSEMENT :** en raison des températures élevées que le four génère, l'appareil ne doit être utilisé par des enfants que sous la surveillance d'un adulte lorsqu'il fonctionne en mode combiné.
- Cet appareil devient très chaud pendant son utilisation. Prenez garde à ne pas toucher les éléments chauffants situés à l'intérieur du four.
- **AVERTISSEMENT :** les parties accessibles peuvent devenir très chaudes pendant l'utilisation. Les enfants en bas âge doivent être tenus à l'écart du four.
- Un nettoyeur vapeur ne doit pas être utilisé.
- **AVERTISSEMENT :** afin d'éviter tout risque d'électrocution, veillez à ce que l'appareil soit hors tension avant de procéder au remplacement de l'ampoule.



(Speed)MC322GAKCBB_EF_DE68-04142D_FR.indb 5 2013-04-09 5:11:32

- **AVERTISSEMENT :** L'appareil et ses parties accessibles chauffent pendant l'utilisation. Prenez garde à ne pas toucher les éléments chauffants. Les enfants de moins de 8 ans ne doivent pas s'approcher de l'appareil s'ils sont sans surveillance.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans et des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissance que s'ils sont assistés ou si vous leur avez donné les instructions appropriées leur permettant de se servir de l'appareil en toute sécurité et de comprendre les risques encourus. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien de l'appareil ne doivent pas être effectués par un enfant si celui-ci est sans surveillance.
- N'utilisez jamais de produits abrasifs ou de grattoirs métalliques pour nettoyer la porte du four ; ils pourraient en rayer la surface et, par conséquent, casser le verre.
- Lors de l'utilisation du four, les surfaces accessibles peuvent devenir très chaudes.
- Lors de l'utilisation du four, la porte ou la surface extérieure peut devenir chaude.
- Maintenez l'appareil et son cordon hors de la portée des enfants âgés de moins de 8 ans.
- L'appareil n'est pas conçu pour être utilisé avec une minuterie extérieure ou une télécommande.

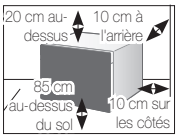
Cet appareil est un équipement qui utilise des fréquences ISM de classe B groupe 2. Le groupe 2 contient tous les équipements ISM dans lesquels l'énergie radioélectrique est intentionnellement générée et/ou utilisée sous la forme de radiations électromagnétiques pour le traitement de matière ainsi que les équipements d'usinage par électro-érosion et de soudure à l'arc. Les équipements de classe B sont des équipements adaptés à l'usage dans les établissements domestiques et ceux directement reliés à un réseau d'alimentation électrique basse tension qui alimente les bâtiments utilisés à des fins domestiques.



(Speed)MC322GAKCBB_EF_DE68-04142D_FR.indb 6 2013-04-09 5:11:32

## INSTALLATION DU FOUR MICRO-ONDES

Placez le four sur une surface plane située à 85 cm au-dessus du sol. Cette surface doit être suffisamment résistante pour supporter le poids du four en toute sécurité.




**1.** Lorsque vous installez votre four, assurez une ventilation adéquate de celui-ci en laissant un espace d'au moins 10 cm à l'arrière et sur les côtés et un espace de 20 cm au-dessus.

**2.** Retirez tout élément d'emballage de l'intérieur du four.

**3.** Installez l'anneau et le plateau. Vérifiez que le plateau tourne librement. (Modèle à plateau tournant uniquement)

**4.** Installez le four à micro-ondes de telle façon que la prise reste facilement accessible.

- Si le cordon d'alimentation de l'appareil est endommagé, il devra être remplacé par le fabricant, son réparateur agréé ou par toute personne qualifiée afin d'éviter tout danger. Pour votre propre sécurité, ce câble doit être relié à une prise murale avec mise à la terre à courant alternatif appropriée.
- N'installez pas le four dans un environnement chaud ou humide (ex. : à côté d'un radiateur ou d'un four traditionnel). Respectez les caractéristiques électriques du four ; si vous utilisez une rallonge, celle-ci doit correspondre aux normes du câble d'alimentation d'origine. Avant d'utiliser votre four pour la première fois, nettoyez les parois intérieures de celui-ci ainsi que le joint d'étanchéité de la porte à l'aide d'un chiffon humide.

## NETTOYAGE DU FOUR MICRO-ONDES

Pour empêcher l'accumulation de graisses et de résidus d'aliments, nettoyez régulièrement les éléments suivants :

- Les surfaces intérieures et extérieures
- La porte et les joints d'étanchéité
- Le plateau tournant et l'anneau de guidage (Modèle à plateau tournant uniquement)



(Speed)MC322GAKCBB_EF_DE68-04142D_FR.indb 7 2013-04-09 5:11:32

- Veillez **TOUJOURS** à ce que les joints de la porte soient propres et à ce que celle-ci ferme correctement.
- En négligeant la propreté de votre four, vous risquez d'en détériorer les surfaces et par conséquent, d'en réduire la durée de vie et de créer des situations dangereuses.

**1.** Nettoyez l'extérieur avec un chiffon doux et de l'eau savonneuse tiède. Rincez et séchez.

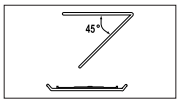
**2.** Éliminez les traces de projections situées sur les surfaces intérieures du four à l'aide d'un chiffon imbibé d'eau savonneuse. Rincez et séchez.

**3.** Si votre four est très sale ou si une odeur désagréable s'en dégage, placez une tasse d'eau citronnée dans le four et faites-la chauffer pendant dix minutes à pleine puissance.

**4.** Nettoyez le plateau si nécessaire, ce dernier étant adapté au lave-vaisselle.

- Ne laissez **JAMAIS** s'écouler d'eau dans les orifices de ventilation. N'utilisez **JAMAIS** de produits abrasifs ou de solvants chimiques. Nettoyez avec un soin tout particulier les joints de la porte afin qu'aucune particule :
  - ne s'y accumule ;
  - ne nuise à l'étanchéité de la porte.
- **Nettoyez** l'intérieur du four micro-ondes après chaque utilisation avec un produit de nettoyage non agressif ; laissez le four refroidir au préalable pour éviter toute blessure.

Pour faciliter le nettoyage de la partie supérieure de la cavité du four, inclinez la résistance d'environ 45 °.
(Modèle à élément chauffant oscillant uniquement)




## RANGEMENT ET ENTRETIEN DU FOUR MICRO-ONDES

Pour le rangement ou la réparation de votre four micro-ondes, vous devez respecter quelques précautions simples. N'utilisez pas le four si la porte ou ses joints sont endommagés :

- Charnière cassée



(Speed)MC322GAKCBB_EF_DE68-04142D_FR.indb 8 2013-04-09 5:11:32

- Joints détériorés
- Habillage déformé ou embouti

Seul un technicien spécialisé en micro-ondes peut effectuer les réparations.

- Ne retirez **JAMAIS** l'habillage du four. Si le four est en panne et nécessite une intervention technique, ou si vous doutez de son état :
  - débranchez-le de l'alimentation ;
  - appelez le service après-vente le plus proche.
- Si vous souhaitez entreposer temporairement votre four, choisissez un endroit sec et non poussiéreux. **Pourquoi ?** La poussière et l'humidité risquent de détériorer certains éléments du four.
- Ce four micro-ondes n'est pas conçu pour une utilisation commerciale.
- Vous ne devez pas remplacer vous-même l'ampoule pour des raisons de sécurité. Veuillez contacter le service d'assistance Samsung le plus proche afin qu'un ingénieur qualifié remplace l'ampoule.

| ⚠ AVERTISSEMENT | | | | |
|---|---|---|---|---|
| Seul un personnel qualifié est autorisé à modifier ou réparer l'appareil. | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| Ne faites pas chauffer de liquides ou d'autres aliments dans des récipients fermés hermétiquement pour la fonction Micro-ondes. | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| Pour votre sécurité, ne nettoyez jamais l'appareil à l'aide d'un nettoyeur haute pression (eau ou vapeur). | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| N'installez pas cet appareil à proximité d'un élément chauffant ou d'un produit inflammable ; N'installez pas cet appareil dans un endroit humide, graisseux ou poussiéreux et veillez à ce qu'il ne soit pas exposé directement à la lumière du soleil ou à une source d'eau (eau de pluie). N'installez pas cet appareil dans un endroit susceptible de présenter des fuites de gaz. | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| Cet appareil doit être correctement relié à la terre en conformité aux normes locales et nationales. | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| Retirez régulièrement toute substance étrangère (poussière ou eau) présente sur les bornes et les points de contact de la prise d'alimentation à l'aide d'un chiffon sec. | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| Ne tirez pas sur le cordon d'alimentation et faites en sorte de ne jamais le plier à l'excès ou poser d'objets lourds dessus. | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |



(Speed)MC322GAKCBB_EF_DE68-04142D_FR.indb 9 2013-04-09 5:11:34

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | En cas de fuite de gaz (propane, GPL, etc.), aérez immédiatement la pièce sans toucher la prise d'alimentation. | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| | Ne touchez pas la prise d'alimentation si vous avez les mains mouillées. | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| | N'éteignez pas l'appareil en débranchant le cordon d'alimentation. | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| | N'insérez pas vos doigts ou de substances étrangères (ex. : eau) dans l'appareil ; si de l'eau pénètre dans l'appareil, débranchez le cordon d'alimentation et contactez votre centre de dépannage le plus proche. | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| | N'exercez pas de pression excessive ni de choc sur l'appareil. | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| | Ne placez pas le four sur un support fragile, comme un évier ou un objet en verre | ✓ | ✓ | | |
| | N'utilisez pas de benzène, de diluant, d'alcool ou de nettoyeur vapeur ou haute pression pour nettoyer l'appareil. | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| | Veillez à ce que la tension, la fréquence et l'intensité du courant soient conformes aux caractéristiques de l'appareil. | ✓ | ✓ | | ✓ |
| | Branchez correctement la fiche dans la prise murale. N'utilisez pas d'adaptateur multiprise, de rallonge ou de transformateur électrique. | ✓ | ✓ | ✓ | |
| | N'accrochez pas le cordon d'alimentation sur un objet métallique, ne le faites pas passer entre des objets ou derrière le four. | ✓ | ✓ | ✓ | |
| | N'utilisez jamais une fiche ou un cordon d'alimentation endommagé(e) ou une prise murale mal fixée. Si la prise ou le cordon d'alimentation est endommagé(e), contactez le centre de dépannage le plus proche. | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| | Ne versez et ne vaporisez jamais d'eau directement sur le four. | ✓ | ✓ | | |
| | Ne posez pas d'objets sur le dessus du four, à l'intérieur ou sur la porte. | ✓ | ✓ | ✓ | |
| | Ne vaporisez pas de substances volatiles (ex. : insecticide) sur la surface du four. | ✓ | ✓ | | |
| | N'entreposez aucun produit inflammable dans le four. Soyez particulièrement vigilant lors du réchauffage de plats de service ou de boissons contenant de l'alcool ; en cas de contact avec une partie chaude du four, les vapeurs risquent de s'enflammer. | ✓ | | ✓ | ✓ |
| | Veillez à ce que les enfants soient éloignés de la porte lors de son ouverture ou de sa fermeture car ils pourraient se cogner contre la porte ou se prendre les doigts dedans. | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| | **AVERTISSEMENT :** si vous faites réchauffer des liquides au four micro-ondes, l'ébullition peut survenir à retardement ; faites donc bien attention lorsque vous sortez le récipient du four. Pour éviter cette situation, laissez-les TOUJOURS reposer au moins une vingtaine de secondes une fois le four éteint, ceci afin de permettre à la température de s'homogénéiser. Remuez SYSTÉMATIQUEMENT le contenu une fois le temps de cuisson écoulé (et pendant la cuisson si nécessaire).<br>En cas d'accident, effectuez les gestes de PREMIERS SECOURS suivants :<br>• immergez la zone brûlée dans de l'eau froide pendant au moins 10 minutes ;<br>• recouvrez-la d'un tissu propre et sec ;<br>• n'appliquez aucune crème, huile ou lotion ; | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |



(Speed)MC322GAKCBB_EF_DE68-04142D_FR.indb 10 2013-04-09 5:11:37

| ⚠ ATTENTION | | | | |
|---|---|---|---|---|
| Seuls les ustensiles qui sont adaptés aux fours à micro-ondes peuvent être utilisés ; N'utilisez JAMAIS de récipients métalliques, de vaisselle comportant des ornements dorés ou argentés, de brochettes, de fourchettes, etc.<br>Retirez les attaches métalliques des sacs en papier ou en plastique.<br>Pourquoi ? Des arcs électriques ou des étincelles risqueraient de se former et d'endommager les parois du four. | ✓ | | ✓ | ✓ |
| N'utilisez pas votre four micro-ondes pour sécher des papiers ou des vêtements. | ✓ | | ✓ | ✓ |
| Utilisez des temps de cuisson ou de chauffe réduits pour les petites quantités d'aliments afin de leur éviter de surchauffer et de brûler. | ✓ | | ✓ | ✓ |
| Évitez que le câble électrique ou la prise n'entre en contact avec de l'eau et maintenez le câble éloigné de la chaleur. | ✓ | ✓ | | |
| Ne faites jamais chauffer d'œufs (frais ou durs) dans leur coquille car ils risquent d'exploser, et ce même une fois le cycle de cuisson terminé ; ne faites jamais réchauffer de bouteilles, de pots ou de récipients fermés hermétiquement ou emballés sous vide. Il en va de même pour les noix dans leur coquille ou encore les tomates etc. | | | ✓ | ✓ |
| Ne couvrez jamais les orifices de ventilation du four avec un torchon ou du papier. Ils risquent de s'enflammer lorsque l'air chaud est évacué du four. Le four peut également surchauffer et se mettre hors tension lui-même automatiquement et rester arrêté jusqu'à ce qu'il soit suffisamment refroidi. | ✓ | | ✓ | |
| Utilisez toujours des maniques pour retirer un plat du four afin d'éviter toute brûlure accidentelle. | | | ✓ | |
| Remuez les liquides à la moitié du temps de chauffe et laissez reposer au moins 20 secondes une fois le temps écoulé pour éviter les projections brûlantes. | | | ✓ | |
| Lorsque vous ouvrez la porte du four, maintenez une certaine distance entre vous et l'appareil pour éviter d'être brûlé par l'air chaud ou la vapeur sortant du four. | | | ✓ | |
| Ne faites jamais fonctionner le four à vide. Le four micro-ondes s'arrête automatiquement pendant 30 minutes pour des raisons de sécurité. Nous vous recommandons de laisser en permanence un verre d'eau à l'intérieur du four ; ainsi, si vous le mettez en marche par inadvertance alors qu'il est vide, l'eau absorbera les micro-ondes. | ✓ | | | ✓ |
| Installez le four en respectant les dégagements indiqués dans le manuel (voir Installation du four micro-ondes). | ✓ | | ✓ | |
| Soyez prudent lorsque vous branchez d'autres appareils électriques sur une prise située à proximité du four. | ✓ | ✓ | ✓ | |



(Speed)MC322GAKCBB_EF_DE68-04142D_FR.indb 11 2013-04-09 5:11:38

## CONSIGNES PERMETTANT D'ÉVITER UNE EXPOSITION EXCESSIVE AUX MICRO-ONDES. (FONCTION MICRO-ONDES UNIQUEMENT)

La non-observation des consignes de sécurité suivantes peut se traduire par une exposition dangereuse à l'énergie des micro-ondes.

(a) Ne tentez jamais d'utiliser le four porte ouverte, de modifier les systèmes de verrouillage (loquets) ou d'insérer un objet dans les orifices de verrouillage de sécurité.

(b) Ne placez aucun objet entre la façade du four et la porte et ne laissez aucune tache ni aucun reste de produit d'entretien s'accumuler sur les surfaces assurant l'étanchéité. Maintenez la porte et les joints d'étanchéité propres en permanence : après chaque utilisation du four, essuyez-les d'abord avec un chiffon humide, puis avec un chiffon doux et sec.

(c) Si le four est endommagé, NE L'UTILISEZ PAS tant qu'il n'a pas été réparé par un technicien micro-ondes qualifié formé par le fabricant. Il est impératif que la porte du four ferme correctement et que les éléments suivants ne soient pas endommagés :

(1) Porte (déformée)

(2) Charnières de la porte (cassées ou desserrées)

(3) Joints de la porte et surfaces d'étanchéité

(d) Le four doit être réglé ou réparé exclusivement par un technicien micro-ondes qualifié formé par le fabricant.

Samsung facturera les travaux de réparation lorsqu'un accessoire doit être réparé ou un défaut esthétique corrigé, si l'endommagement de l'appareil et/ou l'endommagement ou la perte de l'accessoire a été occasionné par le client. Les éléments concernés par cette stipulation sont :

(a) une porte, une poignée, un panneau extérieur ou le tableau de commandes bosselé(e), rayé(e) ou brisé(e).

(b) un plateau, un guide de plateau roulant, un coupleur, ou une grille métallique brisé(e) ou manquant(e).

- Utilisez ce four uniquement pour l'usage auquel il est destiné (tel que décrit dans ce manuel). Les avertissements et les consignes de sécurité importantes contenus dans ce manuel ne sont pas exhaustifs. Il est de votre responsabilité de faire appel à votre bon sens et de faire preuve de prudence et de minutie lors de l'installation, de l'entretien et de l'utilisation du four.
- Ces consignes d'utilisation couvrant plusieurs modèles, les caractéristiques de votre four micro-ondes peuvent différer légèrement de celles décrites dans ce manuel et certains symboles d'avertissement peuvent ne pas s'appliquer. Pour toute question, contactez votre centre de dépannage le plus proche ou recherchez de l'aide et des informations en ligne sur www.samsung.com.
- Ce four micro-ondes est prévu pour faire chauffer des aliments. Il est uniquement destiné à un usage domestique. Ne faites jamais chauffer de textiles ou de coussins remplis de grains, car ceux-ci pourraient s'enflammer. Le fabricant ne peut être tenu responsable des dommages provoqués par une utilisation non conforme ou incorrecte de l'appareil.
- En négligeant la propreté de votre four, vous risquez d'en détériorer les surfaces et par conséquent, d'en réduire la durée de vie et de créer des situations dangereuses.

## LES BONS GESTES DE MISE AU REBUT DE CE PRODUIT (DÉCHETS D'ÉQUIPEMENTS ÉLECTRIQUES ET ÉLECTRONIQUES)

**(Applicable aux pays disposant de systèmes de collecte séparés)**

Ce symbole sur le produit, ses accessoires ou sa documentation indique que ni le produit, ni ses accessoires électroniques usagés (chargeur, casque audio, câble USB, etc.) ne peuvent être jetés avec les autres déchets ménagers. La mise au rebut incontrôlée des déchets présentant des risques environnementaux et de santé publique, veuillez séparer vos produits et accessoires usagés des autres déchets. Vous favoriserez ainsi le recyclage de la matière qui les compose dans le cadre d'un développement durable.

Les particuliers sont invités à contacter le magasin leur ayant vendu le produit ou à se renseigner auprès des autorités locales pour connaître les procédures et les points de collecte de ces produits en vue de leur recyclage.

Les entreprises et particuliers sont invités à contacter leurs fournisseurs et à consulter les conditions de leur contrat de vente. Ce produit et ses accessoires ne peuvent être jetés avec les autres déchets.



(Speed)MC322GAKCBB_EF_DE68-04142D_FR.indb 12 2013-04-09 5:11:38

# sommaire


**FONCTIONS DU FOUR** 14

14 Appareil et éléments
15 Accessoires
16 Boutons du tableau de commande
17 Écran

**AVANT DE COMMENCER** 18

18 Réglage de l'horloge
19 Arrêt du signal sonore
19 Économie d'énergie
20 Sécurité enfants
21 Non utilisation
21 Refroidissement automatique

**UTILISATION DU FOUR** 22

22 Types de cuisson
24 Utilisation du mode convection
26 Utilisation du mode gril
27 Fonctionnement d'un four à micro-ondes
28 Utilisation du mode micro-ondes
34 Utilisation du mode micro-ondes + gril
35 Utilisation du mode micro-ondes + convection
37 Utilisation du mode frire avec peu de graisse
40 Utilisation du mode pâte levée/yaourt
42 Utilisation du mode de maintien au chaud
42 Utilisation du mode décongélation
44 Utilisation du mode cuisson automatique intelligente

**NETTOYAGE ET ENTRETIEN** 50

50 Nettoyage du four
51 Utilisation du mode nettoyage vapeur

**DÉPANNAGE ET CODE D'ERREUR** 53

53 Dépannage
55 Codes d'erreur et de sécurité

**CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES** 56

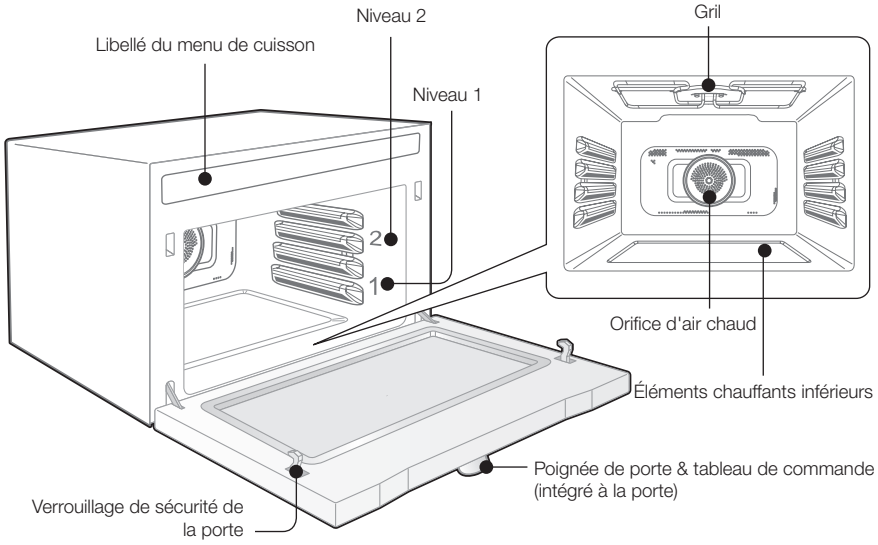
56 Caractéristiques techniques




(Speed)MC322GAKCBB_EF_DE68-04142D_FR.indb 13 2013-04-09 5:11:38

# fonctions du four

## APPAREIL ET ÉLÉMENTS




⚠
- N'appliquez pas d'effort excessif sur le fond du four. Vous risqueriez d'endommager le four.
- Ne stockez pas d'accessoires à l'intérieur du four (sauf ceux préconisés). Stockez tous les accessoires à leur emplacement correct. Dans le cas contraire, la cuisson peut être dégradée ou vous risquez un incendie.
- N'utilisez jamais d'accessoire tel qu'un conteneur à chauffe directe qui est conçu pour l'utilisation sur des cuisinières à gaz ou dans des fours micro-ondes. Utilisez uniquement les accessoires fournis avec ce four.
- N'utilisez pas d'accessoires à l'intérieur du four sans aliment. Le non-respect de cette consigne risque d'entraîner une défaillance de l'appareil.
- Pour éviter les brûlures, portez des gants protecteurs lorsque vous retirez les accessoires après le fonctionnement du four. Les accessoires deviennent chauds et peuvent provoquer des brûlures.
- Ne retirez pas la lèchefrite tant que le four et la lèchefrite ne sont pas refroidis.



(Speed)MC322GAKCBB_EF_DE68-04142D_FR.indb 14 2013-04-09 5:11:39

# ACCESSOIRES

Les accessoires suivants sont fournis avec le four à micro-ondes :

| Accessoires | Cuisinière/ Décongélation rapide | Four/ Gril | Super vapeur/ Vapeur+ | Cuisson intelligente | Description |
|---|---|---|---|---|---|
| | × | ○ | ○ | Sélectionnez une recette, puis les accessoires nécessaires ainsi que la hauteur de grille seront indiqués sur l'affichage. | **Lèchefrite**<br>Cette lèchefrite est principalement utilisée pour cuire du pain, des tartes, des cookies, etc. Dans la plupart des cas, elle est utilisée pour la cuisson d'aliments minces tels que le poisson ou les biftecks. Utilisez le premier ou le second niveau, en fonction de l'aliment. Vérifiez que la lèchefrite est insérée au niveau correct. Ne placez pas la lèchefrite au fond du four. Ne l'utilisez pas pour les fonctions de micro-ondes ou de décongélation. Cela pourrait provoquer un incendie à l'intérieur du four. |
| | × | ○ | ○ | | **Grille d'insertion**<br>Cette grille est souvent utilisée pour retirer le gras et la graisse des aliments tels que le poulet et le porc. (À utiliser uniquement avec la lèchefrite. Ne l'utilisez pas pour les fonctions de micro-ondes ou de décongélation. Cela pourrait provoquer un incendie à l'intérieur du four.) |

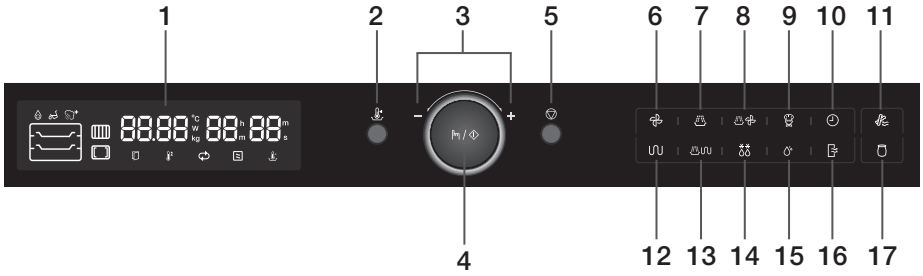
⚠
- N'utilisez pas la lèchefrite pour les fonctions de cuisinière et de décongélation. Le non-respect de cette consigne risque d'entraîner un danger d'incendie.
- Les accessoires ne résistent pas à la chaleur. N'utilisez pas d'accessoires prévus pour une chauffe directe sur des cuisinières à gaz ou dans des fours micro-ondes. Utilisez uniquement les accessoires fournis avec ce four.
- N'utilisez pas d'accessoires à l'intérieur du four sans aliment. Le non-respect de cette consigne risque d'entraîner une défaillance de l'appareil.
- Pour éviter les brûlures, portez des gants protecteurs lorsque vous retirez les accessoires après le fonctionnement du four. Les accessoires deviennent chauds et peuvent provoquer des brûlures.
- Contactez le centre de service le plus proche si vous devez remplacer des accessoires.
- Placez la grille uniquement sur la lèchefrite.
- Ne retirez pas la lèchefrite tant que le four et la lèchefrite ne sont pas refroidis.





(Speed)MC322GAKCBB_EF_DE68-04142D_FR.indb 15 2013-04-09 5:11:39

# BOUTONS DU TABLEAU DE COMMANDE




1. ÉCRAN

   Il affiche l'heure actuelle, l'avancement de la cuisson, la température et la hauteur des accessoires.

2. BOUTON DE MAINTIEN AU CHAUD

   Il est utilisé pour conserver les aliments au chaud après la cuisson.

3. MOLETTE +/-

   Elle est utilisée pour régler la durée et la température de cuisson, le type de menu, la quantité et le poids.

4. BOUTON SÉLECTION/DÉPART

   Il est utilisé pour confirmer les sélections ou démarrer la cuisson.

5. BOUTON ARRÊT/ANNULATION

   - Il est utilisé pour arrêter/annuler la cuisson ou pour économiser l'énergie.
   - Lors de la cuisson, appuyez une fois sur ce bouton pour interrompre la cuisson et appuyez deux fois pour annuler la cuisson.
   - Lorsque le four entre en mode d'économie d'énergie, l'écran n'affiche plus aucune information.

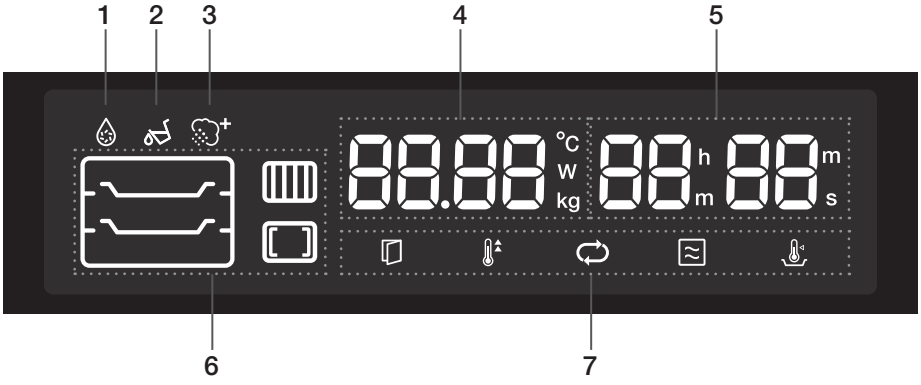
6. BOUTON CONVECTION
7. BOUTON MICRO-ONDES
8. BOUTON DU MODE MICRO-ONDES + CONVECTION
9. BOUTON DE CUISSON AUTOMATIQUE INTELLIGENTE
10. BOUTON HORLOGE
11. BOUTON FRIRE AVEC PEU DE GRAISSE
12. BOUTON GRIL
13. BOUTON DU MODE MICRO-ONDES + GRIL
14. BOUTON DE DÉCONGÉLATION
15. BOUTON DE NETTOYAGE VAPEUR
16. BOUTON DÉSODORISATION
17. BOUTON PÂTE LEVÉE/YAOURT

• Concernant les détails de leur fonctionnement respectif, reportez-vous à la page 22.



(Speed)MC322GAKCBB_EF_DE68-04142D_FR.indb 16 2013-04-09 5:11:39

# ÉCRAN






1. **Détartrage**

   Clignote si le générateur de vapeur doit être nettoyé.
   (Non applicable sur ce modèle)

2. **Remplissage**

   S'allume lorsque le réservoir d'eau n'est pas installé correctement ou lorsqu'il est nécessaire de le remplir.
   (Non applicable sur ce modèle)

3. **Cuiseur vapeur plus**

   S'allume lors de l'utilisation de la cuisson vapeur automatique.
   (Non applicable sur ce modèle)

4. **Poids/Température/Énergie**

   Affiche le poids (kg) d'aliment, la température (°C) et l'énergie (W) consommée.

5. **Affichage de l'heure**

   Affiche l'heure actuelle, la durée de cuisson.

6. **Accessoires et hauteur de grille**

   **:** Grille d'insertion

   **:** Lèchefrite

   **:** Niveau 1

   **:** Niveau 2

7. **Description**

- **Porte ouverte** :
  S'allume si la porte est ouverte lorsque le four fonctionne.
  (Lorsque la porte est ouverte, tous les boutons et la molette sont désactivés afin d'éviter un fonctionnement inattendu.)
- **Préchauffage** :
  Après avoir réglé la température, l'indicateur de préchauffage s'allume lorsque vous appuyez sur le bouton **SÉLECTION/DÉPART** ( / ), et il s'éteint lorsque le processus de préchauffage est terminé.
- **Fonctionnement** :
  S'allume lorsque le four fonctionne.
- **Refroidissement** :
  S'allume lorsque le four se refroidit.
- **Maintien au chaud** :
  S'allume lorsque la fonction de Maintien au chaud est en cours.



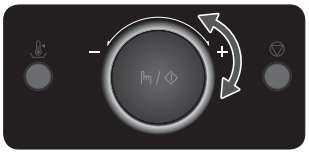
(Speed)MC322GAKCBB_EF_DE68-04142D_FR.indb 17 2013-04-09 5:11:41

## RÉGLAGE DE L'HORLOGE

Lorsque l'appareil est branché pour la première fois, l'ÉCRAN d'affichage s'allume. Au bout de trois secondes, le symbole de l'horloge s'affiche et les chiffres « 12:00 » apparaissent à l'ÉCRAN.

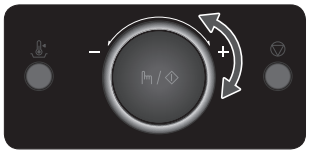
### Réglage de l'horloge

**1.** Tournez la **MOLETTE +/-** pour régler l'heure actuelle **(h)**.



**2.** Appuyez sur le bouton **SÉLECTION/DÉPART** (/). L'indicateur **(m)** clignote.

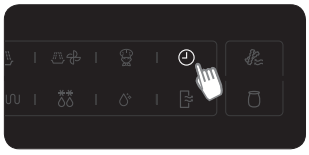
**3.** Tournez la **MOLETTE +/-** pour régler la minute actuelle**(m)**.



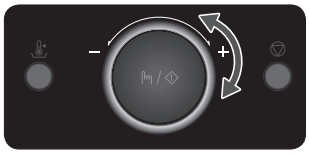
**4.** Appuyez sur le bouton **SÉLECTION/DÉPART** (/) . Cela termine les réglages de l'heure.

### Nouveau réglage de l'horloge

**1.** Lorsque l'heure actuelle est affichée, appuyez sur le bouton **CLOCK (HORLOGE)** (). pour changer l'heure actuelle.



**2.** Répétez les étapes 1 à 4 ci-dessus pour régler l'heure.





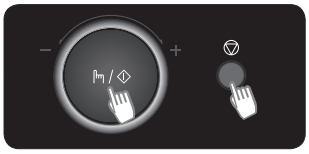
(Speed)MC322GAKCBB_EF_DE68-04142D_FR.indb 18 2013-04-09 5:11:42

3. Appuyez sur le bouton **SÉLECTION/DÉPART** (/). Le réglage de l'heure se termine si vous ne réglez pas l'heure dans les 7 secondes.

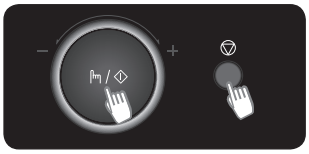
## ARRÊT DU SIGNAL SONORE

Vous pouvez choisir d'activer ou de désactiver le son des touches, le signal sonore ou l'alarme. Ce réglage doit être effectué lorsque l'heure actuelle est affichée.

1. Pour désactiver le son, maintenez simultanément les boutons **SÉLECTION/DÉPART** (/) et **ARRÊT/ANNULATION** () pendant une seconde. **« OFF »** s'affiche et aucun son n'est émis.



2. Pour réactiver le son, maintenez simultanément les boutons **SÉLECTION/DÉPART** (/) et **ARRÊT/ANNULATION** () pendant une seconde. **« ON »** s'affiche et le son est émis normalement.



## ÉCONOMIE D'ÉNERGIE

Vous pouvez réduire la consommation d'énergie en utilisant ce mode.

1. Lorsque l'heure actuelle est affichée, appuyez sur le bouton **ARRÊT/ANNULATION** (). Aucun message n'est affiché à l'écran.

**Fonction d'économie d'énergie automatique**

Si vous ne sélectionnez aucune fonction lorsque l'appareil est en cours de réglage ou de fonctionnement en état d'arrêt temporaire, la fonction est annulée après 25 minutes. Le voyant Oven (Four) s'éteint après 5 minutes lorsque la porte est ouverte.





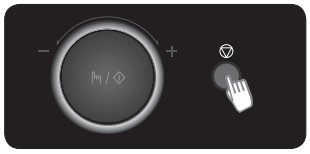
(Speed)MC322GAKCBB_EF_DE68-04142D_FR.indb 19 2013-04-09 5:11:43

# SÉCURITÉ ENFANTS

Cette sécurité est utilisée pour éviter aux enfants d'être heurté ou blessé par accident ou une défaillance du système. Il est recommandé de la verrouiller lorsque vous laissez les enfants seuls à la maison.
Ce réglage doit être effectué lorsque l'heure actuelle est affichée.

## Pour verrouiller le four

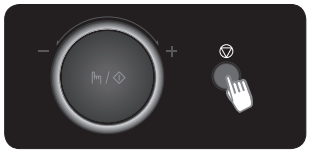
**1.** Appuyez sur le bouton **ARRÊT/ANNULATION** (⏻) pendant 3 secondes.



**2.** Accompagné d'un signal sonore, **(L)** s'affiche et tous les boutons sont désactivés.

## Pour déverrouiller le four

**1.** Appuyez sur le bouton **ARRÊT/ANNULATION** (⏻) pendant 3 secondes.



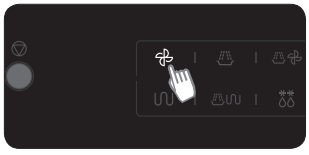
**2.** Accompagné d'un signal sonore, **(L)** disparaît et tous les boutons et fonctions sont activés.

(Speed)MC322GAKCBB_EF_DE68-04142D_FR.indb 20 2013-04-09 5:11:43

## NON UTILISATION

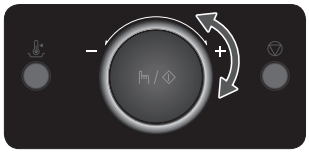
Utile lors de la première utilisation du four ou si le four émet des odeurs désagréables. (Le four peut émettre de la fumée ou des odeurs désagréables au début. Ceci est tout à fait normal.) Déplacez tous les animaux dans une autre zone. Ouvrez une fenêtre pour aérer la pièce.

1. Assurez-vous que le four est vide.
2. Appuyez sur le bouton **CONVECTION** (⁂) sur l'écran tactile.



3. Lorsque le message de température 180 °C clignote, appuyez sur le bouton **SÉLECTION/DÉPART** (/ ⏎).

4. À l'aide de la **MOLETTE +/-**, réglez la durée de cuisson sur 10 minutes.



5. Appuyez sur le bouton **SÉLECTION/DÉPART** (/ ⏎). Le mode Non-utilisation démarre.

⚠ Ce four génère des températures extrêmement élevées à l'intérieur. Utilisez des gants de protection pour votre sécurité.

Si le four émet des odeurs désagréables, essuyez tout résidu d'aliment à l'intérieur et lancez le mode Non-utilisation.

## REFROIDISSEMENT AUTOMATIQUE

Ce mode est utilisé pour refroidir le four.
Pour refroidir le four, le ventilateur de refroidissement tourne automatiquement pendant 3 minutes après l'utilisation du four. Pendant ce temps, l'icône **Refroidissement** (≈) est affiché. Ceci est tout à fait normal.
L'utilisation du four pendant une période prolongée peut affecter ses performances. Pour des périodes d'utilisation prolongées, ajustez la durée de cuisson ou reprendre l'utilisation du four lorsqu'il a refroidi.
La fonction de refroidissement automatique est réglée par défaut.



(Speed)MC322GAKCBB_EF_DE68-04142D_FR.indb 21 2013-04-09 5:11:44

# utilisation du four

## TYPES DE CUISSON

### Modes du four

Le tableau suivant indique les différents modes et réglages du four. Utilisez les tableaux du guide pour savoir comment vous servir des différents modes de cuisson.

| Mode | Description |
|---|---|
| | **CONVECTION**<br>Les aliments sont cuits à l'aide des deux éléments chauffants situés en haut et à l'arrière du four, pendant qu'un ventilateur arrière répartit l'air chaud de manière uniforme.<br>Ce réglage est adapté au rôtissage des viandes et à la cuisson des gratins et des gâteaux. |
| | **GRIL**<br>Utilise le chauffage direct du gril supérieur pour griller les aliments. Ce mode est particulièrement utile pour le poisson ou le bifteck. |
| | **MICRO-ONDES**<br>Les micro-ondes sont utilisées pour faire cuire, réchauffer ou décongeler les aliments.<br>Ce mode vous permet de gagner du temps. Il permet une cuisson efficace des aliments et n'en modifie ni la couleur ni la forme. La durée et la puissance doivent être sélectionnées manuellement en fonction du type et du poids des aliments. |
| | **MICRO-ONDES + GRIL**<br>Ce mode de cuisson fait appel aux éléments chauffants supérieurs ainsi qu'à l'énergie des micro-ondes. Il est recommandé pour les grillades (morceaux de poulet, poissons ou en-cas surgelés). |
| | **MICRO-ONDES + CONVECTION**<br>Les aliments sont cuits grâce à l'élément chauffant par convection, combiné avec un cycle d'énergie de micro-ondes. Ce réglage convient pour rôtir rapidement la viande et cuire rapidement des gratins ainsi que pour les aliments congelés. |
| | **NETTOYAGE VAPEUR**<br>La vapeur chaude permet d'humidifier les parois intérieures du four afin d'en faciliter le nettoyage. Le programme de nettoyage vapeur ne dure que 15 minutes. |



(Speed)MC322GAKCBB_EF_DE68-04142D_FR.indb 22 2013-04-09 5:11:44

| Mode | Description |
|---|---|
| | **CLOCK (HORLOGE)**<br>Vous pouvez changer les paramètres de l'heure du four. |
| | **DÉSODORISATION**<br>Pour éliminer la fumée ou les odeurs de cuisson à l'intérieur du four, utilisez la fonction de désodorisation. Commencez par nettoyer l'intérieur du four. |
| | **MAINTIEN AU CHAUD**<br>Ce mode permet de conserver chauds les aliments.<br>(Ne pas excéder deux heures, la chaleur accélère la détérioration des aliments.)<br>Température : 40 °C |

## Fonctions automatiques

Le tableau ci-dessous présente des programmes et des fonctions supplémentaires.

| Mode | Description |
|---|---|
| | **DÉCONGÉLATION**<br>La mémoire du micro-ondes contient cinq programmes de décongélation extrêmement pratiques. Le temps et la puissance se règlent automatiquement.<br>Il vous suffit de sélectionner le programme et le poids correspondant aux aliments que vous venez d'enfourner et de démarrer la décongélation. |
| | **CUISSON AUTOMATIQUE INTELLIGENTE**<br>24 programmes de cuisson automatique intelligente sont à votre disposition. Le temps et la température se règlent automatiquement. Il vous suffit de sélectionner le programme et le poids de votre plat et de démarrer le processus de cuisson. |
| | **FRIRE AVEC PEU DE GRAISSE**<br>Vous n'avez pas besoin de régler la durée de cuisson ou le niveau de puissance. Vous pouvez ajuster la catégorie de cuisson avec peu de graisse dans le manuel d'utilisation. Vous utiliserez moins d'huile en comparaison à une friteuse. Cette fonction vous permettra de constater qu'il est plus sain de réduire l'utilisation d'huile. |
| | **BOUTON PÂTE LEVÉE/YAOURT**<br>Vous pouvez utiliser la fonction pâte levée/yaourt du four intelligent pour conserver le four à une certaine température optimisée pour la fermentation des levures et des lactobacilles. |

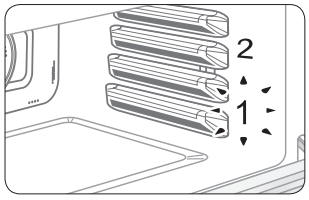




(Speed)MC322GAKCBB_EF_DE68-04142D_FR.indb 23 2013-04-09 5:11:45

# UTILISATION DU MODE CONVECTION

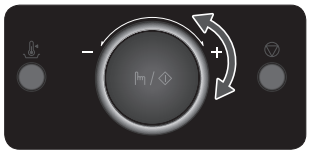
La cuisson par convection est le mode de cuisson employé dans les fours traditionnels à air chaud. L'élément chauffant et le ventilateur sont situés sur la paroi du fond afin que l'air chaud circule.
Placer les aliments sur la lèchefrite ou la lèchefrite + la grille d'insertion au niveau 1.




## Réglage du mode convection

**1.** Appuyez sur le bouton **CONVECTION** (⁂) sur l'écran tactile.

**2.** Lorsque le message de température 180 °C clignote, tournez la **MOLETTE +/-** pour sélectionner la température de cuisson. (Plage de température : 40 à 230 °C)

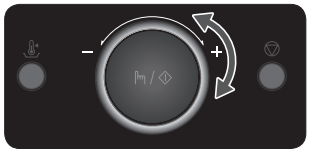


**3.** Appuyez sur le bouton **SÉLECTION/DÉPART** (⏲ / ⏻).

**4.** Si vous souhaitez préchauffer, appuyez sur le bouton **SÉLECTION/DÉPART** (⏲ / ⏻).

- Après le préchauffage, le symbole **Préchauffage** (🌡) disparaît accompagné d'un signal sonore.
- Soyez prudent, le compartiment de cuisson est très chaud à l'intérieur.
- Utilisez les accessoires en fonction des aliments et du type de cuisson.

**5.** Tournez la **MOLETTE +/-** pour régler la durée de cuisson.



- La durée de cuisson peut être ajustée à l'aide de la **MOLETTE +/-**. (Maximum : 1 heure et 30 minutes)



(Speed)MC322GAKCBB_EF_DE68-04142D_FR.indb 24 2013-04-09 5:11:46

6. Appuyez sur le bouton **SÉLECTION/DÉPART** (/).
   - Le mode convection démarre.
   - La durée de cuisson peut être ajustée à l'aide de la **MOLETTE +/-**.
   - La température de cuisson peut être ajustée en maintenant appuyé le bouton **SÉLECTION/DÉPART** (/) et en tournant la **MOLETTE +/-** lorsque le message de température clignote.

## Guide de cuisson

Respectez les réglages et durées indiqués dans ce tableau pour faire cuire de la pâte crue ou rôtir des aliments.
Nous vous recommandons de préchauffer le four à la température désirée.

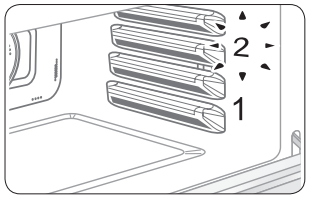
| Type d'aliment | Niveau | Mode Convection (°C) | Accessoire | Temps (min) |
|---|---|---|---|---|
| **Pizza surgelée** (350 g) | 1 | 200 °C | Lèchefrite | 15-18 |
| **Frites surgelées** (450 g) | 1 | 200 °C | Lèchefrite | 18-20 |
| **Petits pains surgelés** (250 g) | 1 | 160 °C | Lèchefrite | 7-9 |
| **Pizza maison** (1 300 g) | 1 | 200 °C | Lèchefrite | 20-25 |
| **Génoise** (500 g) | 1 | 160 °C | Lèchefrite | 30-35 |
| **Gâteau marbré** (700 g) | 1 | 150 °C | Lèchefrite | 50-60 |
| **Muffins** (300-350 g) | 1 | 160 °C | Lèchefrite | 28-33 |
| **Cookies** (200 g) | 1 | 180 °C | Lèchefrite | 10-15 |



(Speed)MC322GAKCBB_EF_DE68-04142D_FR.indb 25 2013-04-09 5:11:46

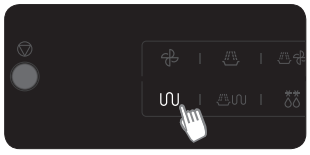
# UTILISATION DU MODE GRIL

Les éléments chauffants du gril sont situés sous la paroi supérieure du four.
Il fonctionne lorsque la porte est fermée. Le préchauffage du gril pendant 2 à 3 minutes permet de dorer les aliments plus rapidement. Le gril permet de faire chauffer et dorer des aliments rapidement, sans utiliser la cuisson par micro-ondes. Placer les aliments sur la lèchefrite ou la lèchefrite + la grille d'insertion au niveau 2.

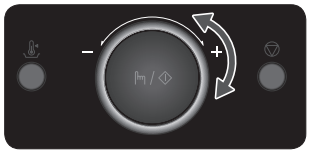



## Réglage du mode Gril

**1.** Appuyez sur le bouton **GRIL** (⏦) sur l'écran tactile.



**2.** Pour griller les aliments, tournez la **MOLETTE +/-** pour régler la durée de cuisson. Aucun réglage de température n'est nécessaire. (60 minutes maxi.)




**3.** Appuyez sur le bouton **SÉLECTION/DÉPART** (⏦ / ⏀).
- Le mode Gril démarre.
- La durée de cuisson peut être ajustée à l'aide de la **MOLETTE +/-**.

Pour le poisson : Pour réduire les odeurs de poisson, ajoutez à celui-ci une ou deux tranches de citron ou une cuillère à café de bicarbonate de soude.

Les récipients étant très chauds, veillez à toujours porter des maniques lorsque vous devez les manipuler.



(Speed)MC322GAKCBB_EF_DE68-04142D_FR.indb 26 2013-04-09 5:11:47

## Guide de cuisson

Respectez les réglages et durées indiqués dans ce tableau pour faire griller des aliments. Il est conseillé de faire préchauffer le four en modeGril pendant 2 à 3 minutes.

| Type d'aliment | Niveau | Mode | Accessoire | Temps (min) |
|---|---|---|---|---|
| **Tartines** (4 tranches) | 2 | Gril | Lèchefrite avec grille d'insertion | 1er côté : 2-4,25<br>2ème côté : 2-3 |
| **Tartines au fromage** (x4) | 2 | Gril | Lèchefrite avec grille d'insertion | 7-8 |
| **Biftecks** (500 g) | 2 | Gril | Lèchefrite avec grille d'insertion | 1er côté : 9-11<br>2ème côté : 5-7 |
| **Côtelettes d'agneau** (400 g) | 2 | Gril | Lèchefrite avec grille d'insertion | 1er côté : 8-10<br>2ème côté : 6-8 |
| **Légumes frais** (250 g) | 2 | Gril | Lèchefrite avec grille d'insertion | 12-15 |



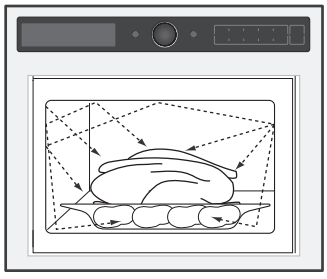
# FONCTIONNEMENT D'UN FOUR À MICRO-ONDES

Les micro-ondes sont des ondes électromagnétiques à haute fréquence. L'énergie qu'elles dégagent permet de faire cuire ou réchauffer les aliments sans en altérer la forme ni la couleur.

**Vous pouvez utiliser votre four à micro-ondes pour :**

- Décongélation
- cuire.

## Principe de cuisson



1. Les micro-ondes générées par le magnétron sont réparties de manière uniforme par un répartiteur. Ce procédé assure donc une cuisson homogène des aliments.
2. Les micro-ondes sont absorbées par les aliments sur une profondeur d'environ 2,5 cm. La cuisson se poursuit au fur et à mesure que la chaleur se diffuse dans les aliments.
3. Les temps de cuisson varient en fonction du récipient utilisé et des propriétés des aliments :
   - quantité et densité
   - teneur en eau
   - température initiale (aliment congelé ou non)

La chaleur se diffusant à l'intérieur des aliments de façon progressive, la cuisson se poursuit en dehors du four.
Les temps de repos mentionnés dans les recettes et dans ce livret doivent donc être respectés afin d'assurer :

- une cuisson uniforme et à cœur ;
- une température homogène.



(Speed)MC322GAKCBB_EF_DE68-04142D_FR.indb 27 2013-04-09 5:11:47

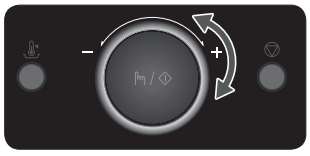
# UTILISATION DU MODE MICRO-ONDES

Placez les aliments sur un plat résistant à la chaleur et placez ce plat sur le fond du four.

## Réglage du mode Micro-ondes

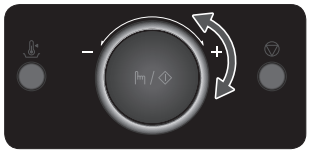
**1.** Appuyez sur le bouton **MICRO-ONDES** (  ) sur l'écran tactile. La puissance et la durée s'affichent à l'ÉCRAN.

**2.** Tournez la **MOLETTE +/-** pour régler les niveaux de puissance désirés.
- Par défaut : 800 W
- 100, 180, 300, 450, 600, 700, 800 W



**3.** Appuyez sur le bouton **SÉLECTION/DÉPART** ( / ).

**4.** Tournez la **MOLETTE +/-** pour régler ladurée de cuisson désirée.
(La durée de cuisson maximale est de 90 minutes.)



**5.** Appuyez sur le bouton **SÉLECTION/DÉPART** ( / ).

- Reportez-vous aux pages 29 à 33 des guides de cuisson pour connaître les temps de cuisson et les puissances appropriés.
- Vous pouvez modifier le temps de cuisson et la température pendant la cuisson.
  - Tournez simplement la **MOLETTE +/-** ou appuyez sur le bouton **SÉLECTION/DÉPART** ( / ).

⚠
- N'utilisez pas la lèchefrite, la grille d'insertion, une feuille d'aluminium ni un papier doré/d'aluminium. Ils risqueraient de prendre feu.
- Un récipient fermé ou des aliments à coquilles, tels que des œufs ou des noisettes peuvent exploser durant la cuisson. Placez ces aliments sur un plat résistant à la chaleur avant la cuisson.
- Les liquides peuvent déborder, provoquant des brûlures lorsque vous retirez le plat. Patientez au moins 30 secondes avant de retirer le plat.



(Speed)MC322GAKCBB_EF_DE68-04142D_FR.indb 28 2013-04-09 5:11:47

## Guide relatif aux puissances de cuisson par micro-ondes

| Niveau de puissance | Pourcentage (%) | Puissance émise (W) | Remarque |
|---|---|---|---|
| ÉLEVÉE | 100 | 800 | Pour faire chauffer des liquides. |
| RELATIVEMENT ÉLEVÉE | 83 | 700 | Pour faire chauffer et cuire des aliments. |
| MOYENNEMENT ÉLEVÉE | 67 | 600 | Pour faire chauffer et cuire des aliments. |
| MOYENNE | 50 | 450 | Pour faire cuire de la viande et faire chauffer des aliments délicats. |
| MOYENNEMENT FAIBLE | 33 | 300 | |
| DÉCONGÉLATION | 20 | 180 | Pour faire décongeler et cuire en continue. |
| FAIBLE | 11 | 100 | Pour faire décongeler des aliments délicats. |

## Guide relatif aux récipients pour micro-ondes

Les récipients utilisés pour le mode Micro-ondes doivent laisser passer les micro-ondes afin que celles-ci pénètrent les aliments. Les métaux tels que l'inox, l'aluminium et le cuivre ont pour effet de renvoyer les micro-ondes. Les récipients métalliques ne doivent par conséquent jamais être utilisés. Les récipients présentés comme étant adaptés à la cuisson aux micro-ondes peuvent être utilisés sans danger. Pour obtenir davantage d'informations sur les récipients appropriés, reportez-vous au guide suivant.

| Récipient | Adapté à la cuisson aux micro-ondes | Remarques |
|---|---|---|
| Aluminium | ✓x | Peut être utilisé en petite quantité afin d'empêcher toute surcuisson de certaines zones peu charnues. Des arcs électriques peuvent se former si l'aluminium est placé trop près des parois du four ou si vous en avez utilisé en trop grande quantité. |
| Plat croustilleur | ✓ | Le temps de préchauffage ne doit pas excéder 8 minutes. |
| Porcelaine et terre cuite | ✓ | S'ils ne comportent pas d'ornements métalliques, les récipients en céramique, en terre cuite, en faïence et en porcelaine sont généralement adaptés. |
| Plats jetables en carton ou en polyester | ✓ | Certains aliments surgelés sont emballés dans ce type de plat. |
| Emballages de restauration rapide | | |
| • Tasses en polystyrène | ✓ | Peuvent être utilisés pour faire réchauffer des aliments. Une température trop élevée peut faire fondre le polystyrène. |
| • Sacs en papier ou journal | x | Peuvent s'enflammer. |
| • Papier recyclé ou ornements métalliques | x | Peuvent créer des arcs électriques. |
| Plats en verre | | |





(Speed)MC322GAKCBB_EF_DE68-04142D_FR.indb 29 2013-04-09 5:11:47

| Récipient | Adapté à la cuisson aux micro-ondes | Remarques |
|---|---|---|
| • Plats de service adaptés à la cuisson au four | ✓ | Peuvent être utilisés sauf s'ils sont ornés de décorations métalliques. Peuvent être utilisés pour faire réchauffer des aliments ou des liquides. Les objets fragiles peuvent se briser ou se fendre s'ils sont brusquement soumis à une chaleur excessive. |
| • Plats en cristal | ✓ | |
| • Pots en verre | ✓ | Retirez-en le couvercle. Pour faire réchauffer uniquement. |
| **Métal** | | |
| • Plats | × | Peuvent provoquer des arcs électriques ou s'enflammer. |
| • Attaches métalliques des sacs de congélation | × | |
| **Papier** | | |
| • Assiettes, tasses, serviettes de table et papier absorbant | ✓ | Pour des temps de cuisson courts ou de simples réchauffages. Pour absorber l'excès d'humidité. |
| • Papier recyclé | × | Peuvent créer des arcs électriques. |
| **Plastique** | | |
| • Récipients | ✓ | Tout particulièrement s'il s'agit de thermoplastique résistant à la chaleur. Certaines matières plastiques peuvent se voiler ou se décolorer lorsqu'elles sont soumises à des températures élevées. N'utilisez pas de plastique mélaminé. |
| • Film étirable | ✓ | Peut être utilisé afin de retenir l'humidité. Ne doit pas entrer en contact avec les aliments. Soyez particulièrement vigilant lorsque vous retirez le film du récipient ; la vapeur s'échappant à ce moment est très chaude. |
| • Sacs de congélation | ✓× | Uniquement s'ils supportent la température d'ébullition ou s'ils sont adaptés à la cuisson au four. Ne doivent pas être fermés hermétiquement. Perforez-en la surface avec une fourchette si nécessaire. |
| **Papier paraffiné ou sulfurisé** | ✓ | Peut être utilisé afin de retenir l'humidité et d'empêcher les projections. |

« Arc » est le terme consacré pour désigner les étincelles apparaissant dans un four micro-ondes.

✓ : recommandé

✓× : à utiliser avec précaution

× : risqué

## Micro-ondes

Les micro-ondes sont d'abord attirées puis absorbées par l'eau, la graisse et le sucre contenus dans les aliments. En pénétrant dans les aliments, les micro-ondes provoquent une excitation des molécules. Cette agitation crée des mouvements de friction qui génèrent la chaleur nécessaire à la cuisson des aliments.

## Cuisson

### Récipients utilisés pour la cuisson aux micro-ondes

Pour une efficacité maximale, les récipients doivent laisser l'énergie des micro-ondes les traverser. Les micro-ondes sont réfléchies par les métaux, tels que l'acier inoxydable, l'aluminium et le cuivre, mais peuvent traverser la céramique, le verre, la porcelaine, le plastique, le papier ou le bois. Les aliments ne doivent donc jamais être cuits dans des récipients métalliques.



(Speed)MC322GAKCBB_EF_DE68-04142D_FR.indb 30 2013-04-09 5:11:48

### Aliments convenant à la cuisson par micro-ondes

Une grande variété d'aliments convient à la cuisson par micro-ondes : les légumes frais ou surgelés, les fruits, les pâtes, le riz, le blé, les haricots, le poisson et la viande. Les sauces, les crèmes, les soupes, les desserts vapeur, les confitures et les condiments à base de fruits peuvent également être réchauffés dans un four micro-ondes. En résumé, la cuisson par micro-ondes convient à tout aliment habituellement préparé sur une table de cuisson classique (ex. : faire fondre du beurre ou du chocolat - voir le chapitre des astuces et conseils de lavage).

### Cuisson à couvert

Il est très important de couvrir les aliments pendant la cuisson car l'évaporation de l'eau contribue au processus de cuisson. Vous pouvez les couvrir de différentes manières : avec une assiette en céramique, un couvercle en plastique ou un film plastique spécial micro-ondes.

### Temps de repos

Il est important de respecter le temps de repos lorsque la cuisson est terminée afin de laisser la température s'homogénéiser à l'intérieur des aliments.

## Guide de cuisson pour les légumes frais

Utilisez une cocotte en Pyrex avec couvercle adaptée à la cuisson au four. Ajoutez 30 à 45 ml d'eau froide (2 à 3 cuillerées à soupe) par volume de 250 g, sauf si une autre quantité est recommandée (reportez-vous au tableau). Couvrez le tout pendant la durée minimale de cuisson (reportez-vous au tableau). Poursuivez la cuisson selon votre goût. Remuez une fois pendant et une fois après la cuisson. Ajoutez du sel, des herbes ou du beurre après la cuisson. Laissez reposer à couvert pendant 3 minutes.

Coupez les légumes frais en morceaux de taille égale. Plus les morceaux seront petits, plus ils cuiront vite.

Tous les légumes frais doivent être cuits à pleine puissance (800 W).

| Type d'aliment | Quantité | Temps (min) | Temps de repos (min) | Consignes |
|---|---|---|---|---|
| Pommes de terre | 500 g | 7-8 | 3 | Pesez les pommes de terre épluchées et coupez-les en deux ou quatre morceaux de taille égale. |
| Brocolis | 250 g | 3½ -4 | 3 | Préparez des sommités de taille égale. Disposez les brocolis en orientant les tiges vers le centre. |
| Carottes | 250 g | 4 -4½ | 3 | Coupez les carottes en rondelles de taille égale. |
| Chou-fleur | 500 g | 7- 7½ | 3 | Préparez des sommités de taille égale. Coupez les plus gros morceaux en deux. Orientez les tiges vers le centre. |
| Courgettes | 250 g | 3- 3½ | 3 | Coupez les courgettes en rondelles. Ajoutez 30 ml (2 cuillères à soupe) d'eau ou une noix de beurre. Faites-les cuire jusqu'à ce qu'elles soient tendres. |

## Guide de cuisson pour le riz et les pâtes

**Riz** : utilisez une grande cocotte en Pyrex avec couvercle, car le riz double de volume pendant la cuisson. Faites cuire à couvert. Une fois le temps de cuisson écoulé, remuez avant de laisser reposer puis salez, ajoutez des herbes et du beurre.

Il est possible que le riz n'ait pas absorbé toute la quantité d'eau une fois le temps de cuisson écoulé.

**Pâtes** : utilisez une grande cocotte en Pyrex. Ajoutez de l'eau bouillante, une pincée de sel et remuez bien. Faites cuire le tout sans couvrir. Remuez de temps en temps pendant et après la cuisson. Laissez reposer à couvert, puis égouttez soigneusement.



(Speed)MC322GAKCBB_EF_DE68-04142D_FR.indb 31 2013-04-09 5:11:48

| Type d'aliment | Quantité | Puissance | Temps (min) | Temps de repos (min) | Consignes |
|---|---|---|---|---|---|
| **Riz blanc** (étuvé) | 250 g | 800 W | 15-16 | 5 | Ajoutez 500 ml d'eau froide. |
| **Riz complet** (étuvé) | 250 g | 800 W | 20-21 | 5 | Ajoutez 500 ml d'eau froide. |
| **Pâtes** | 250 g | 800 W | 10-11 | 5 | Ajoutez 1 litre d'eau chaude. |

## Réchauffage

Votre four micro-ondes permet de faire réchauffer les aliments bien plus rapidement que le four traditionnel ou la table de cuisson. Reportez-vous aux puissances et temps de cuisson figurant dans le tableau ci-dessous. Le calcul des temps de réchauffage dans le tableau est basé sur une température ambiante comprise entre +18 et +20 °C pour les liquides et sur une température comprise entre +5 et +7 °C pour les aliments réfrigérés.

### Disposition et cuisson à couvert

Évitez de faire réchauffer de trop grandes quantités d'aliments d'un seul coup (ex. : grosse pièce de viande) afin de garantir une cuisson uniforme et à cœur. Il vaut mieux faire réchauffer de petites quantités en plusieurs fois.

### Puissances et mélange

Certains aliments peuvent être réchauffés à 800 W alors que d'autres doivent l'être à 600 W, 450 W ou même 300 W.
Consultez les tableaux pour plus de renseignements. Pour faire réchauffer des aliments délicats, en grande quantité ou se réchauffant très rapidement (ex. : tartelettes), il est préférable d'utiliser une puissance faible.

Remuez bien ou retournez les aliments pendant le réchauffage pour obtenir de meilleurs résultats. Si possible, remuez de nouveau avant de servir.

Soyez particulièrement vigilant lorsque vous faites réchauffer des liquides ou des aliments pour bébé. Pour éviter toute projection bouillante de liquides et donc d'éventuelles brûlures, remuez avant, pendant et après la cuisson. Laissez-les reposer dans le four micro-ondes le temps recommandé. Nous vous conseillons de laisser une cuillère en plastique ou un bâtonnet en verre dans les liquides. Évitez de faire surchauffer les aliments (au risque de les détériorer).
Il vaut mieux sous-estimer le temps de cuisson et rajouter quelques minutes supplémentaires le cas échéant.

### Temps de réchauffage et de repos

Lorsque vous faites réchauffer un type d'aliment pour la première fois, notez le temps nécessaire pour pouvoir vous y référer ultérieurement.

Vérifiez toujours que les aliments réchauffés sont uniformément chauds.

Laissez les aliments reposer pendant un court laps de temps après le réchauffage pour que la température s'homogénéise.

Le temps de repos recommandé après le réchauffage est généralement compris entre 2 et 4 minutes (à moins qu'un autre temps ne soit indiqué dans le tableau).

Soyez particulièrement vigilant lorsque vous faites réchauffer des liquides ou des aliments pour bébé. Reportez-vous également au chapitre sur les consignes de sécurité.



(Speed)MC322GAKCBB_EF_DE68-04142D_FR.indb 32 2013-04-09 5:11:48

## Faire réchauffer des liquides

Une fois le cycle terminé, laissez toujours reposer les liquides au moins 20 secondes à l'intérieur du four afin que la température s'homogénéise. Remuez SYSTÉMATIQUEMENT le contenu une fois le temps de cuisson écoulé (et pendant la cuisson si nécessaire). Pour éviter toute projection de liquide bouillant, et donc toute brûlure, placez une cuillère ou un bâtonnet en verre dans les boissons et remuez avant, pendant et après le réchauffage.

## Faire réchauffer des liquides et des aliments

Reportez-vous aux puissances et temps de cuisson figurant dans ce tableau pour connaître les temps de chauffe adaptés à chaque type d'aliment.

| Type d'aliment | Quantité | Puissance | Temps (min) | Temps de repos (min) | Consignes |
|---|---|---|---|---|---|
| **Boissons** (café, thé et eau) | 250 ml (1 grande tasse)<br>500 ml (2 grandes tasses) | 800 W | 1½-2<br>3-3½ | 1-2 | Versez la boisson dans des tasses en céramique et réchauffez sans couvrir. Placez la grande tasse au centre ou les deux grandes tasses face à face. Laissez-les reposer dans le four à micro-ondes le temps nécessaire et remuez bien. |
| **Soupe** (réfrigérée) | 250 ml<br>450 ml | 800 W | 2-2½<br>3½-4 | 2-3 | Versez la soupe dans une assiette creuse ou un bol en céramique. Recouvrez le récipient d'un couvercle en plastique. Remuez bien après le réchauffage. Remuez de nouveau avant de servir. |
| **Plat mijoté** (réfrigéré) | 350 g | 600 W | 4-5 | 2-3 | Placez le plat mijoté dans une assiette creuse en céramique. Recouvrez le récipient d'un couvercle en plastique. Remuez de temps en temps pendant le réchauffage, puis de nouveau avant de laisser reposer et de servir. |
| **Pâtes en sauce** (réfrigérées) | 350 g | 600 W | 3-4 | 3 | Placez les pâtes (ex. : spaghetti ou pâtes aux œufs) dans une assiette plate en céramique. Recouvrez-les de film étirable spécial micro-ondes. Remuez avant de servir. |
| **Pâtes farcies en sauce** (réfrigéré) | 350 g | 600 W | 4-5 | 3 | Mettez les pâtes farcies (ex. : ravioli, tortellini) dans une assiette creuse en céramique. Recouvrez le récipient d'un couvercle en plastique. Remuez de temps en temps pendant le réchauffage, puis de nouveau avant de laisser reposer et de servir. |
| **Plats préparés** (réfrigérés) | 300 g<br>400 g | 600 W | 5-6<br>6-7 | 3 | Placez le plat réfrigéré composé de 2 à 3 aliments sur une assiette en céramique. Recouvrez le tout de film étirable spécial micro-ondes. À mi-cuisson, retournez les aliments pour un résultat optimisé. |

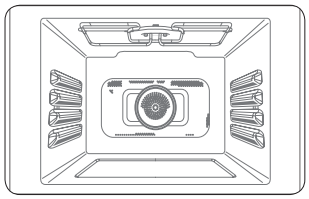




(Speed)MC322GAKCBB_EF_DE68-04142D_FR.indb 33 2013-04-09 5:11:48

# UTILISATION DU MODE MICRO-ONDES + GRIL

Ce mode de cuisson fait appel aux éléments chauffants supérieurs ainsi qu'à l'énergie des micro-ondes.

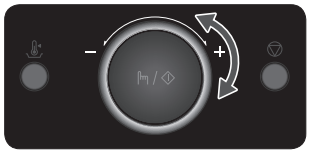


## Réglage du mode Micro-ondes + Gril ( )

Vous pouvez également combiner la cuisson par micro-ondes et la cuisson au gril afin de faire cuire et dorer rapidement, en une seule fois.

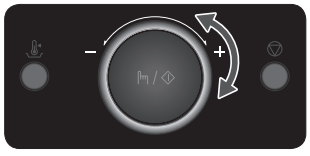
1. Appuyez sur le bouton **MICRO-ONDES + GRIL** ( ) de l'écran tactile. La puissance et la durée s'affichent à l'ÉCRAN.

2. Tournez la **MOLETTE +/-** pour régler les niveaux de puissance désirés.
   - Par défaut : 600 W
   - 100, 180, 300, 450, 600 W



3. Appuyez sur le bouton **SÉLECTION/DÉPART** ( / ).

4. Tournez la **MOLETTE +/-** pour régler ladurée de cuisson désirée. (La durée de cuisson maximale est de 90 minutes.)



5. Appuyez sur le bouton **SÉLECTION/DÉPART** ( / ).

- L'utilisation d'accessoires incorrects peut affecter l'étincelle et les performances de cuisson.
- Ne placez pas d'aliments directement sur le fond du four sans utiliser un conteneur.
- Reportez-vous à la page 35 des guides de cuisson pour connaître les temps de cuisson et les puissances appropriés.
- Vous pouvez modifier le temps de cuisson pendant la cuisson.
  - Tournez simplement la **MOLETTE +/-** ou appuyez sur le bouton **SÉLECTION/DÉPART** ( / ).



(Speed)MC322GAKCBB_EF_DE68-04142D_FR.indb 34 2013-04-09 5:11:48

Ustensiles pour la cuisson Micro-ondes + gril :

Utilisez des ustensiles qui laissent passer les micro-ondes. Les ustensiles doivent résister aux flammes. N'utilisez pas d'ustensiles métalliques en mode combiné. N'utilisez pas d'ustensiles en plastique, car ils pourraient fondre.

Aliments convenant à la cuisson par micro-ondes + gril :

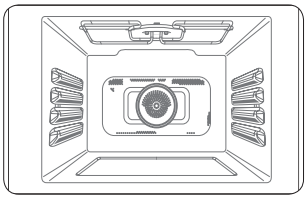
Les aliments convenant à la cuisson combinée comprennent tous les types d'aliments cuits devant être réchauffés et dorés (ex. : pâtes cuites) ainsi que les aliments devant dorer en surface et donc nécessitant un temps de cuisson court. Ce mode peut également être utilisé pour des aliments plus épais qui gagnent en saveur lorsque leur surface est croustillante et dorée (ex. : morceaux de poulet à retourner à mi-cuisson). Reportez-vous au tableau relatif au gril pour de plus amples détails.

## Guide de cuisson

| Type d'aliment | Niveau | Mode | Accessoire | Temps 1er côté (min) | Temps 2ème côté (min) |
|---|---|---|---|---|---|
| **Tomates grillées** 400 g (2 morceaux). | 2 | 300 W + Gril | Lèchefrite avec grille d'insertion | 4-5 | - |
| **Tartine tomate-fromage** 300 g (4 morceaux). | 2 | 300 W + Gril | Lèchefrite avec grille d'insertion | 3-4 | - |
| **Tartine Hawaï (jambon, ananas, tranches de fromage)** 500 g (4 morceaux). | 2 | 300 W + Gril | Lèchefrite avec grille d'insertion | 4-5 | - |
| **Pommes de terre au four** (500 g) | 2 | 600 W + Gril | Lèchefrite avec grille d'insertion | 7-8 | - |
| **Poisson grillé** (400 à 500 g) | 2 | 300 W + Gril | Lèchefrite avec grille d'insertion | 5-7 | 5½-6½ |

# UTILISATION DU MODE MICRO-ONDES + CONVECTION

Ce mode associe l'énergie des micro-ondes à l'air chaud, ce qui réduit le temps de cuisson tout en donnant aux aliments un aspect doré et une surface croustillante. La cuisson par convection est le mode de cuisson employé dans les fours traditionnels à chaleur tournante munis d'un ventilateur sur la paroi du fond.

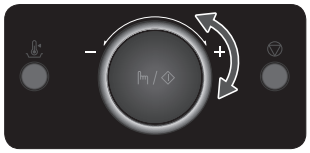


## Réglage du mode Micro-ondes + Convection (🔥)

**1.** Appuyez sur le bouton **MICRO-ONDES + CONVECTION** (🔥) sur l'écran tactile. La puissance et la durée s'affichent à l'ÉCRAN.

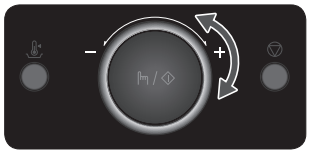
(Speed)MC322GAKCBB_EF_DE68-04142D_FR.indb 35 2013-04-09 5:11:49

2. Tournez la **MOLETTE +/-** pour régler les niveaux de puissance désirés.
   - Par défaut : 600 W
   - 100, 180, 300, 450, 600 W



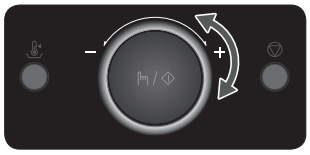
3. Appuyez sur le bouton **SÉLECTION/DÉPART** (⏲ / ⏀).

4. Tournez la **MOLETTE +/-** pour régler la température souhaitée.
   - Par défaut : 180 °C
   - 40 à 200 °C



5. Appuyez sur le bouton **SÉLECTION/DÉPART** (⏲ / ⏀).

6. Tournez la **MOLETTE +/-** pour régler ladurée de cuisson désirée. (La durée de cuisson maximale est de 90 minutes.)



7. Appuyez sur le bouton **SÉLECTION/DÉPART** (⏲ / ⏀).

- L'utilisation d'accessoires incorrects peut affecter l'étincelle et les performances de cuisson.
- Ne placez pas d'aliments directement sur le fond du four sans utiliser un conteneur.
- Reportez-vous à la page 37 des guides de cuisson pour connaître la puissance, la température et le temps de cuisson appropriés.
- Vous pouvez modifier le temps de cuisson et la température pendant la cuisson.
  - Température : Appuyez sur le bouton **SÉLECTION/DÉPART** (⏲ / ⏀) puis tournez la **MOLETTE +/-**.
  - Temps de cuisson : Tournez simplement la **MOLETTE +/-**.

**Important**

1. Utilisez TOUJOURS des ustensiles adaptés à la cuisson aux micro-ondes et au four traditionnel. Les plats en verre ou en céramique conviennent parfaitement, car ils laissent les micro-ondes pénétrer les aliments de façon uniforme.
2. Les récipients étant très chauds, portez TOUJOURS des maniques lorsque vous devez les manipuler.
3. Vérifiez que l'élément chauffant est en position horizontale.



(Speed)MC322GAKCBB_EF_DE68-04142D_FR.indb 36 2013-04-09 5:11:49

Ustensiles pour la cuisson micro-ondes + convection :
doivent laisser passer les micro-ondes, doivent être adaptés à la cuisson au four traditionnel (ex. : ustensiles en verre, terre cuite ou porcelaine sans ornements métalliques et décrits dans la cuisson micro-ondes + gril).

Aliments convenant à la cuisson micro-ondes + convection :
viandes, volailles ainsi que plats en cocotte et gratins, gâteaux de Savoie, gâteaux aux fruits, tartes, crumbles, légumes grillés et les pains de toute sorte.

## Guide de cuisson

Préchauffez la convection à la température désirée.
Reportez-vous aux puissances et aux temps de cuisson figurant dans ce tableau pour connaître les instructions relatives à la cuisson par convection.

| Type d'aliment | Niveau | Mode | Accessoire | Temps de cuisson (min) | Temps de repos (min) |
|---|---|---|---|---|---|
| **Lasagnes surgelées** (400 g) | Le fond du four | 200 °C / 450 W | Grille d'insertion | 13-15 | 3 |
| **Pommes de terre au four** (500 g, 2 à 3 unités) | Le fond du four | 200 °C / 600 W | Grille d'insertion | 1er côté : 5-7<br>2ème côté : 4-6 | 5 |
| **Poulet entier** (1200 g) | Le fond du four | 200 °C / 450 W | Plat à four sur la grille d'insertion | 1er côté : 20-22<br>2ème côté : 16-18 | 5 |
| **Bœuf grillé** (1000 g) | Le fond du four | 180 °C / 450 W | Plat à four sur la grille d'insertion | 1er côté : 17-22<br>2ème côté : 10-15 | 10 (enveloppés dans de l'aluminium) |
| **Gâteau surgelé** (500 g) | Le fond du four | 160 °C / 180 W | Grille d'insertion | 11-13 | 5 |

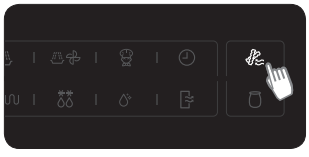
# UTILISATION DU MODE FRIRE AVEC PEU DE GRAISSE

Les dix fonctions de cuisson Frire avec peu de graisse comprennent/proposent des temps de cuisson pré-programmés. Vous n'avez donc besoin de régler ni le temps de cuisson, ni la puissance.
Vous pouvez sélectionner la catégorie de cuisson Frire avec peu de graisse en appuyant sur le bouton Frire avec peu de graisse.

Utilisez TOUJOURS des ustensiles adaptés à la cuisson aux micro-ondes et au four traditionnel. Les plats en verre ou en céramique conviennent parfaitement, car ils laissent les micro-ondes pénétrer les aliments de façon uniforme. Les récipients étant très chauds, portez TOUJOURS des maniques lorsque vous devez les manipuler.

## Réglage du mode Frire avec peu de graisse

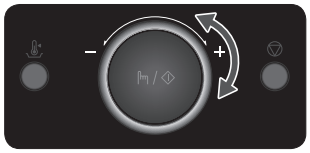
**1.** Appuyez sur le bouton **FRIRE AVEC PEU DE GRAISSE** ( ).



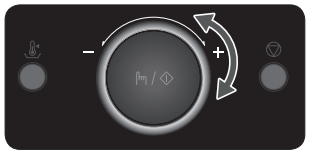


(Speed)MC322GAKCBB_EF_DE68-04142D_FR.indb 37 2013-04-09 5:11:50

**2.** Tournez la **MOLETTE +/-** pour sélectionner le type d'aliment, puis appuyez sur le bouton **SÉLECTION/DÉPART** (/). (Reportez-vous au tableau en pages 38 et 39.)



**3.** Sélectionnez la quantité en tournant la **MOLETTE +/-**.



**4.** Appuyez sur le bouton **SÉLECTION/DÉPART** (/).

## Utilisation des fonctions Frire avec peu de graisse

Le tableau suivant présente les 10 programmes automatiques Slim fry (Frire avec peu de graisse) pour faire frire. veillez à respecter les quantités et les temps de repos recommandés ainsi que les consignes relatives à chaque mode de cuisson. Vous utiliserez moins d'huile qu'avec une friteuse, mais vous obtiendrez des résultats savoureux. Les programmes sont exécutés en combinant la convection, l'élément chauffant et l'énergie des micro-ondes.

| Code | Type d'aliment | Quantité | Temps de repos (min) | Consignes |
|---|---|---|---|---|
| 1 | Frites au four surgelées ** | 0,3 à 0,35 kg<br>0,45 à 0,5 kg | - | Répartissez uniformément les frites surgelées sur la lèchefrite. Insérez-la au niveau 1. Retournez lorsque le signal sonore retentit. Appuyez sur Start (Départ) pour continuer. (Le four continue de fonctionner si vous ne retournez pas). |
| 2 | Crevettes surgelées et pannées ** | 0,2 à 0,25 kg<br>0,3 à 0,35 kg | - | Répartissez uniformément les crevettes surgelées et pannées sur la lèchefrite. Insérez-la au niveau 1. |
| 3 | Beignets de poulet surgelés ** | 0,2 à 0,25 kg<br>0,35 à 0,4 kg | - | Répartissez uniformément les beignets de poulet surgelés sur la lèchefrite. Insérez-la au niveau 1. |



(Speed)MC322GAKCBB_EF_DE68-04142D_FR.indb 38 2013-04-09 5:11:50

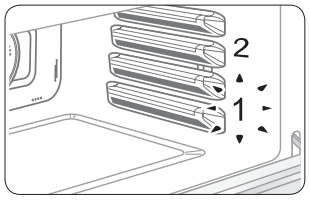
| Code | Type d'aliment | Quantité | Temps de repos (min) | Consignes |
|---|---|---|---|---|
| 4 | Croquettes de pommes de terre surgelées | 0,2 à 0,25 kg<br>0,3 à 0,35 kg | - | Répartissez uniformément les croquettes de pommes de terre surgelées sur la lèchefrite. Insérez-la au niveau 1. |
| 5 | Mini rouleaux de printemps surgelés | 0,2 à 0,25 kg<br>0,35 à 0,4 kg | - | Répartissez uniformément les mini rouleaux de printemps surgelés sur la lèchefrite. Insérez-la au niveau 1. |
| 6 | Frites maison | 0,3 à 0,35 kg<br>0,45 à 0,5 kg | 1-2 | Préchauffez le four à 200 °C. Utilisez des pommes de terre dures à moyennement dures et lavez-les. Pelez les pommes de terre et coupez-les en bâtons d'une épaisseur de 10 x 10 mm. Trempez-les dans l'eau froide (pendant 30 min). Séchez-les dans une serviette, pesez-les et badigeonnez-les de 5 g d'huile d'olive. Répartissez uniformément les frites maison sur la lèchefrite. Insérez-la au niveau 1. Retournez lorsque le signal sonore retentit. Appuyez sur Start (Départ) pour continuer. (Le four continue de fonctionner si vous ne retournez pas). |
| 7 | Pommes de terre en morceaux | 0,2 à 0,25 kg<br>0,3 à 0,35 kg<br>0,4 à 0,45 kg | 1-2 | Lavez les pommes de terre de taille normale et coupez-les en morceaux. Badigeonnez-les d'un mélange d'huile d'olive et d'épices. Placez-les avec la face coupée sur la lèchefrite. Insérez-la au niveau 1. |
| 8 | Pilons de poulets | 0,2 à 0,25 kg<br>0,3 à 0,35 kg<br>0,4 à 0,45 kg | 1-2 | Pesez les pilons de poulets et badigeonnez-les d'huile et d'épices. Répartissez-les uniformément sur la lèchefrite avec la grille d'insertion. Insérez-les au niveau 2. Retournez lorsque le signal sonore retentit, le four interrompt le processus. Appuyez sur Start (Départ) pour continuer. |
| 9 | Rondelles de courgettes | 0,1 à 0,15 kg<br>0,2 à 0,25 kg | - | Rincez et émincez les courgettes. Badigeonnez-les de 5 g d'huile d'olive et ajoutez des épices. Répartissez-les uniformément sur la lèchefrite et insérez au niveau 2. Retournez lorsque le signal sonore retentit Appuyez sur Start (Départ) pour continuer. (Le four continue de fonctionner si vous ne retournez pas). |
| 10 | Moitiés de pommes | 0,3 à 0,35 kg<br>0,4 à 0,45 kg | - | Rincez et évidez les pommes (150 g chacun). Coupez-les en deux horizontalement. Placez-les sur la lèchefrite, face coupée vers le bas, ajoutez de la garniture (raisins ou amandes râpées par exemple). Insérez au niveau 1. Une fois la cuisson terminée, servez avec de la glace à la vanille. |



(Speed)MC322GAKCBB_EF_DE68-04142D_FR.indb 39 2013-04-09 5:11:51

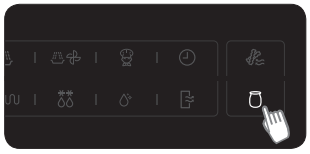
# UTILISATION DU MODE PÂTE LEVÉE/YAOURT

Les fonctions comprennent/proposent des temps de cuisson pré-programmés. Vous n'avez donc besoin de régler ni le temps de cuisson, ni la puissance. Vous pouvez régler la catégorie de pâte levée/yaourt en appuyant sur le bouton Pâte levée/Yaourt.
Placez les aliments sur la lèchefrite et insérez au niveau 1.

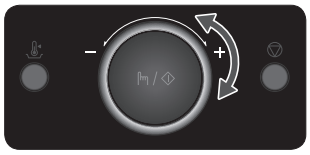



## Réglage du mode Pâte levée/Yaourt

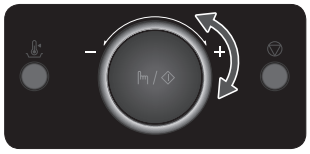
**1.** Appuyez sur le bouton **PÂTE LEVÉE/YAOURT** ( )sur l'écran tactile.



**2.** Tournez la **MOLETTE +/-** pour sélectionner 1 ou 2, puis appuyez sur le bouton **SÉLECTION/DÉPART** ( / ).
(1-Pâte levée, 2-Yaourt)



**3.** Tournez la **MOLETTE +/-** pour sélectionner un menu, puis appuyez sur le bouton **SÉLECTION/DÉPART** ( / ).
(Reportez-vous au tableau en page 41 pour une description.)
- La cuisson automatique démarre.



(Speed)MC322GAKCBB_EF_DE68-04142D_FR.indb 40 2013-04-09 5:11:51

## Utilisation du mode Pâte levée/Yaourt

Le tableau suivant indique comment utiliser le programme automatique pour la pâte levée et les yaourts.

| Code | | Type d'aliment | Quantité | Temps de repos | Consignes |
|---|---|---|---|---|---|
| Fermentation de la pâte | 1-1 | Pâte à pizza | 0,3 à 0,5 kg | - | Placez la pâte dans un bol de taille appropriée et placez-le sur la lèchefrite. Recouvrez d'un film étirable. |
| | 1-2 | Pâte pour gâteau | 0,5 à 0,8 kg | - | Placez la pâte dans un bol de taille appropriée et placez-le sur la lèchefrite. Recouvrez d'un film étirable. |
| | 1-3 | Pâte à pain | 0,6 à 0,9 kg | - | Placez la pâte dans un bol de taille appropriée et placez-le sur la lèchefrite. Recouvrez d'un film étirable. |
| Yaourt | 2-1 | Petites tasses en céramique ou ramequins x 5 | 0,5 kg | 6 heures au réfrigérateur | Répartissez uniformément 150 g de yaourt dans 5 tasses en céramique et dans des petits ramequins (30 g chacun). Ajoutez 100 ml de lait dans chaque tasse. Utilisez du lait longue conservation (température ambiante ; 3,5 % de matière grasse). Recouvrez chacun de film étirable et placez-les sur la lèchefrite au niveau 1. |
| | 2-2 | Grand bol en verre | 0,5 kg | 6 heures au réfrigérateur | Mélangez 150 g de yaourt nature avec 500 ml de lait longue conservation (température ambiante ; 3,5 % de matière grasse). Versez uniformément dans un grand bol en verre. Recouvrez de film étirable et placez-le sur la lèchefrite au niveau 1. |

### Recettes de pâtes levées de base :

Pizza

Mélangez 300 g de farine de blé, 1 sachet de levure déshydratée (7 g), 1 cuillère à café de sucre et 1 cuillère à café de sel. Ajoutez 200 ml d'eau tiède, 1 cuillère à soupe d'huile d'olive et mélangez le tout en utilisant la fonction malaxage de votre robot pendant 5 minutes.

Cake (Pâtisseries)

Mélangez 500 g de farine blanche, 1 sachet de levure déshydratée (7g), 50 g de sucre et 1/4 cuillérée à café de sel.
Ajoutez 250 ml de lait tiède (faites réchauffer du lait réfrigéré pendant 30 à 40 secondes à 900 W) et mélangez le tout. Ajoutez 100 g de beurre ramolli (pour ramollir le beurre réfrigéré faites-le réchauffer pendant 30 à 40 secondes à 900 W) et un œuf frais (température ambiante). Préparez la pâte en utilisant la fonction malaxage de votre robot pendant 5 minutes.

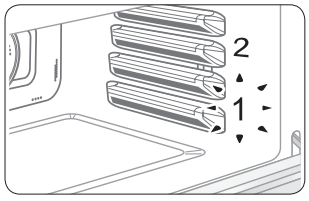




(Speed)MC322GAKCBB_EF_DE68-04142D_FR.indb 41 2013-04-09 5:11:52

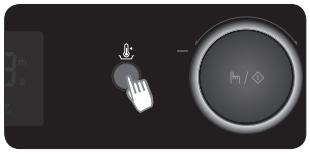
# UTILISATION DU MODE DE MAINTIEN AU CHAUD

Placer les aliments sur la lèchefrite ou la lèchefrite + la grille d'insertion au niveau 1.

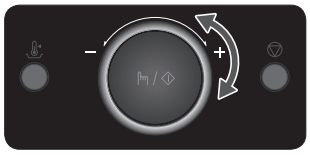



## Réglage du mode de maintien au chaud

**1.** Appuyez sur le bouton **MAINTIEN AU CHAUD** ( ).



**2.** Tournez la **MOLETTE +/-** pour sélectionner un temps de MAINTIEN AU CHAUD.
(Plage de temps : 1 minute à 10 heures)
- La valeur par défaut est de 30 minutes.
- En mode de maintien au chaud, vous pouvez ajuster le temps à l'aide de la **MOLETTE +/-**.



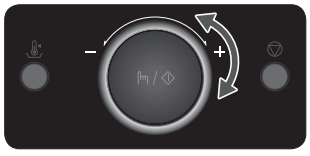
**3.** Appuyez sur le bouton **SÉLECTION/DÉPART** ( / ).
- Le mode de Maintien au chaud démarre.

# UTILISATION DU MODE DÉCONGÉLATION

Le four intelligent Samsung vous permet de décongeler rapidement des aliments surgelés.
Lorsque vous décongelez des aliments, ne les entourez pas d'aluminium ou de film plastique.

**1.** Appuyez sur le bouton **DÉCONGÉLATION** ( ).

**2.** Tournez la **MOLETTE +/-** pour sélectionner un menu.
(Reportez-vous à la page 43-44)





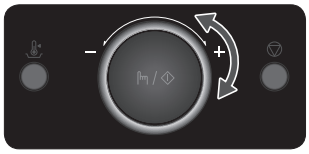
(Speed)MC322GAKCBB_EF_DE68-04142D_FR.indb 42 2013-04-09 5:11:52

**3.** Après avoir sélectionné un menu, appuyez sur le bouton **SÉLECTION/DÉPART** (/).

Placez les aliments sur un plat résistant à la chaleur et placez ce plat sur le fond du four.

**4.** Tournez la **MOLETTE +/-** pour sélectionner une quantité, puis appuyez sur le bouton **SÉLECTION/DÉPART** (/).

- Le mode Décongélation démarre.



**5.** Lorsqu'un signal sonore retentit, ouvrez la porte et retournez les aliments. Puis, appuyez sur le bouton **SÉLECTION/DÉPART** (/) pour reprendre la décongélation.

- Si vous n'ouvrez pas la porte lorsque vous entendez le signal sonore, le four poursuit la décongélation.

⚠
- N'utilisez pas la lèchefrite ou la grille d'insertion. Le non-respect de cette instruction pourrait provoquer un incendie.
- N'utilisez pas la fonction de décongélation immédiatement après l'utilisation du four pour la cuisson d'aliments. Démarrez la décongélation lorsque le four a refroidi.

## Utilisation des programmes de décongélation

Le tableau suivant répertorie les divers programmes de Décongélation automatique, les quantités, les temps de repos et les instructions appropriées. Éliminez tous les éléments d'emballage des aliments avant de démarrer la décongélation. Placez la viande, la volaille ou le poisson sur une assiette plate en verre et le pain ou les gâteaux sur du papier absorbant.

| Code | Type d'aliment | Quantité | Temps de repos (min) | Consignes |
|---|---|---|---|---|
| 1 | Viande | 0,2 à 1,5 kg | 20-90 | Protégez les extrémités avec de l'aluminium. Retournez la viande au signal sonore. Ce programme convient à la décongélation du bœuf, de l'agneau, du porc, des côtelettes ou des émincés. |
| 2 | Volaille | 0,2 à 1,5 kg | 20-90 | Protégez les extrémités des cuisses et des ailes avec de l'aluminium. Retournez la volaille au signal sonore. Ce programme convient aussi bien à la décongélation d'un poulet entier qu'à celle de morceaux. |
| 3 | Poisson | 0,2 à 1,5 kg | 20-80 | Protégez la queue d'un poisson entier avec du papier d'aluminium. Retournez le poisson au signal sonore. Ce programme convient aussi bien à la cuisson des poissons entiers qu'à celle des filets. |



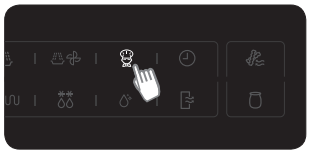
(Speed)MC322GAKCBB_EF_DE68-04142D_FR.indb 43 2013-04-09 5:11:53

| Code | Type d'aliment | Quantité | Temps de repos (min) | Consignes |
|---|---|---|---|---|
| 4 | Pain/Gâteaux | 0,1 à 0,8 kg | 10-60 | Placez le pain bien à plat sur une feuille de papier absorbant et retournez-le au signal sonore. Posez le gâteau sur le fond du four et, si possible, retournez-le au signal sonore (le four continue de fonctionner et s'arrête automatiquement lorsque vous ouvrez la porte). Ce programme convient à la décongélation de toutes sortes de pains, en tranches ou entier, ainsi qu'à celle des petits pains et des baguettes. Disposez les petits pains en cercle. Ce programme convient à la décongélation de toutes sortes de gâteaux à base de levure ainsi qu'à celle des biscuits, de la tarte au fromage et de la pâte feuilletée. Il n'est pas adapté à la cuisson des pâtes brisées, des gâteaux à la crème et aux fruits ou des gâteaux nappés de chocolat. |
| 5 | Fruits | 0,1 à 0,6 kg | 5-20 | Répartissez uniformément les fruits dans un récipient en verre à fond plat. Ce programme convient à la décongélation de toutes sortes de fruits. |

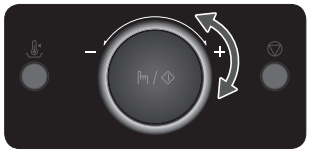
## UTILISATION DU MODE CUISSON AUTOMATIQUE INTELLIGENTE

Le four intelligent Samsung cuit pour vous. Vous n'avez pas à vous préoccuper du temps et de la température de votre recette.
En fonction de la recette sélectionnée dans les 24 réglages prédéfinis, la fonction de Cuisson automatique intelligente règle le temps et la température de cuisson optimisés pour un goût et des arômes subtiles.

1. Appuyez sur le bouton **CUISSON AUTOMATIQUE INTELLIGENTE** ().

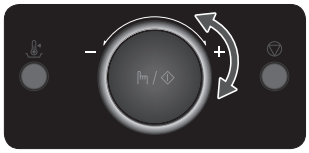


2. Tournez la **MOLETTE +/-** pour sélectionner une valeur entre 1 et 3, puis appuyez sur le bouton **SÉLECTION/DÉPART** ( / ). (1-Réchauffage automatique, 2-Cuisson automatique, 3-Snack rapide)

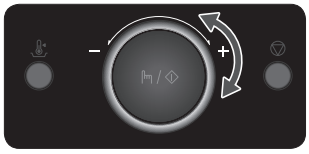


(Speed)MC322GAKCBB_EF_DE68-04142D_FR.indb 44 2013-04-09 5:11:53

**3.** Tournez la **MOLETTE +/-** pour sélectionner un menu, puis appuyez sur le bouton **SÉLECTION/DÉPART** (/).
(Reportez-vous au tableau en pages 46 à 49 pour une description)



**4.** Tournez la **MOLETTE +/-** pour sélectionner une quantité.
- La quantité diffère en fonction du menu, et certains menus n'indiquent pas de quantité.
- Vous pouvez sauter cette étape pour un menu qui n'indique pas de quantité.



**5.** Appuyez sur le bouton **SÉLECTION/DÉPART** (/).
- La cuisson automatique démarre.

**6.** Lorsqu'un signal sonore retentit, ouvrez la porte et retournez les aliments. Puis appuyez sur le bouton **SÉLECTION/DÉPART** (/).
- Si vous n'ouvrez pas la porte lorsque vous entendez un signal sonore, le four poursuit la cuisson.

- En Cuisson automatique, vous ne pouvez pas utiliser le bouton **SÉLECTION/DÉPART** (/) pour ajuster le temps de cuisson.

- Le four est extrêmement chaud. Utilisez des gants de protection pour votre sécurité.
- L'utilisation du four pendant une période prolongée peut affecter ses performances. Pour des périodes d'utilisation prolongées, ajustez la durée de cuisson ou reprendre l'utilisation du four lorsqu'il a refroidi.



(Speed)MC322GAKCBB_EF_DE68-04142D_FR.indb 45 2013-04-09 5:11:53

## Utilisation de la fonction de réchauffage automatique

Le tableau suivant présente huit programmes de réchauffage automatique, les quantités, les temps de repos et les instructions appropriées. Les programmes n° 1-1 à 1-3 utilisent uniquement l'énergie micro-ondes. Les programmes n° 1-5 et 1-8 utilisent la convection. Les programmes n° 1-4 et 1-6 font appel à la cuisson par combinaison des micro-ondes et de la convection. Le programme n° 1-7 fonctionne uniquement avec le mode Gril. Utilisez des maniques pour sortir votre plat du four.

| Code | Type d'aliment | Quantité | Temps de repos (min) | Consignes |
|---|---|---|---|---|
| 1-1 | Plat préparé (réfrigéré) | 0,3 à 0,35 kg<br>0,4 à 0,45 kg | 2-3 | Placez les aliments dans une assiette en céramique et recouvrez-la d'un film plastique spécial micro-ondes. Ce programme convient à la cuisson de plats composés de trois aliments différents (ex. : viande en sauce, légumes et accompagnements tels que pommes de terre, riz ou pâtes). Placez le plat sur le fond du four. Lorsque vous entendez le signal sonore durant la cuisson, retournez les aliments. Appuyez sur Start (Départ) pour continuer. (Le four continue de fonctionner si vous ne retournez pas.) |
| 1-2 | Soupe (réfrigéré) | 0,2 à 0,25 kg<br>0,3 à 0,35 kg<br>0,4 à 0,45 kg | 2-3 | Versez le liquide dans une assiette à soupe en céramique ou un bol que vous placez sur une assiette en céramique. Recouvrez le récipient d'un couvercle en plastique pendant la chauffe. Placez le plat sur le fond du four. Remuez avec précaution avant et après le temps de repos. |
| 1-3 | Mini ravioli (réfrigéré) | 0,2 à 0,25 kg<br>0,3 à 0,35 kg | 3 | Versez les mini ravioli cuisinés dans un plat en plastique adapté à la cuisson micro-ondes et placez celui-ci au centre de l'assiette en céramique. Percez le film du plat préparé ou recouvrez le plat en plastique de film étirable. Placez le plat sur le fond du four. Remuez avec précaution avant et après le temps de repos. Ce programme convient à la cuisson des ravioli ainsi qu'à celle des pâtes en sauce. |
| 1-4 | Pizza surgelée ** | 0,3 à 0,4 kg<br>0,45 à 0,55 kg | - | Placez la pizza surgelée sur la lèchefrite avec la grille d'insertion. Insérez au niveau 1. Lorsque vous entendez le signal sonore durant la cuisson, retournez les aliments. Appuyez sur Start (Départ) pour continuer. (Le four continue de fonctionner si vous ne retournez pas.) |
| 1-5 | Mini-pizzas surgelées ** | 0,1 à 0,15 kg<br>0,2 à 0,25 kg | - | Placez les mini-pizzas surgelées sur la lèchefrite et insérez au niveau 1. |



(Speed)MC322GAKCBB_EF_DE68-04142D_FR.indb 46 2013-04-09 5:11:54

| Code | Type d'aliment | Quantité | Temps de repos (min) | Consignes |
|---|---|---|---|---|
| 1-6 | Lasagnes surgelées ** | 0,4 à 0,45 kg<br>0,8 à 0,85 kg | 3-4 | Placez les lasagnes surgelées dans un plat adapté au four et suffisamment grand. Posez le plat sur la grille. Placez la grille d'insertion sur le fond. |
| 1-7 | Ailes de poulet surgelées ** | 0,2 à 0,45 kg | 2 | Disposez des ailes de poulet préparées surgelées ou des petits pilons de poulet précuits et épicés (côté peau) sur la lèchefrite. Insérez au niveau 2. Retournez dès que le signal sonore retentit. |
| 1-8 | Petits pains surgelés ** | 0,1 à 0,35 kg (2 parts) | 3-5 | Disposez 2 à 6 petits pains surgelés sur la lèchefrite, insérez au niveau 1. Ce programme convient aux viennoiseries surgelées telles que les petits pains, les ciabatta et les petites baguettes. |

## Utilisation de la fonction de cuisson automatique

Le tableau suivant répertorie les onze programmes de cuisson automatique, les quantités, les temps de repos et les instructions relatives à chaque mode de cuisson. Les programmes n° 2-1 et 2-5 utilisent uniquement l'énergie micro-ondes. Les programmes n° 2-6 et 2-7 font appel à la cuisson par combinaison de la convection et du gril ou du gril uniquement. Les programmes n° 2-8 et 2-9 font appel à la cuisson par combinaison des micro-ondes et de la convection. Les programmes n° 2-10 et 2-11 utilisent le mode de convection. Utilisez des maniques pour sortir votre plat du four.

| Code | Type d'aliment | Quantité | Temps de repos (min) | Consignes |
|---|---|---|---|---|
| 2-1 | Riz | 0,15 à 0,2 kg<br>0,2 à 0,25 kg | 5-10 | Pesez le riz blanc étuvé et ajoutez 2 volumes d'eau froide. Par exemple : pour faire cuire 0,25 kg de riz, ajoutez ½ litre d'eau froide. Utilisez une cocotte en Pyrex avec couvercle. Placez la cocotte sur le fond du four. Faites cuire à couvert. |
| 2-2 | Brocolis en morceaux | 0,2 à 0,25 kg<br>0,3 à 0,35 kg<br>0,4 à 0,45 kg<br>0,5 à 0,55 kg | 1-2 | Pesez les légumes après les avoir lavés, rincés et coupés en morceaux de même taille. Mettez-les dans une cocotte en verre et couvrez. Ajoutez 30 ml (2 cuillères à soupe) d'eau pour la cuisson d'une portion de 0,2 à 0,25 kg, 45 ml (3 cuillères à soupe) pour une portion de 0,3 à 0,45 kg et 60 à 75 ml (4 à 5 cuillères à soupe) pour une portion de 0,5 à 0,55 kg. Remuez après cuisson Placez la cocotte sur le fond du four. Lorsque vous faites cuire des quantités plus importantes, remuez une fois en cours de cuisson. |





(Speed)MC322GAKCBB_EF_DE68-04142D_FR.indb 47 2013-04-09 5:11:54

| Code | Type d'aliment | Quantité | Temps de repos (min) | Consignes |
|---|---|---|---|---|
| 2-3 | Carottes en rondelles | 0,1 à 0,15 kg<br>0,2 à 0,25 kg<br>0,3 à 0,35 kg | 1-2 | Pesez les légumes après les avoir lavés, rincés et coupés en morceaux de même taille. Mettez-les dans une cocotte en verre et couvrez. Ajoutez 30 ml (2 cuillères à soupe) d'eau pour la cuisson d'une portion de 0,2 à 0,25 kg, 45 ml (3 cuillères à soupe) pour une portion de 0,3 à 0,35 kg. Placez la cocotte sur le fond du four. Ce programme convient aux choux-fleurs. |
| 2-4 | Pommes de terre épluchées | 0,3 à 0,35 kg<br>0,4 à 0,45 kg<br>0,5 à 0,55 kg<br>0,6 à 0,65 kg | 3 | Lavez et épluchez les pommes de terre, coupez-les en deux et mettez-les dans une cocotte en verre et couvrez. Ajoutez 15 à 30 ml d'eau (1 à 2 cuillères à soupe) Placez la cocotte sur le fond du four. Remuez après cuisson Lorsque vous faites cuire des quantités plus importantes, remuez une fois en cours de cuisson. |
| 2-5 | Pommes de terre au four | 0,2 kg<br>0,4 kg<br>0,6 kg | 5 | Le poids des pommes de terre au four doit être 0,2 kg. Percez la peau et placez-les sur le fond du four. |
| 2-6 | Poisson grillé | 0,2 à 0,3 kg<br>0,4 à 0,5 kg | 3 | Badigeonnez le poisson d'huile, puis ajoutez des herbes et des épices. Placez les poissons côte à côte (tête contre queue) sur la lèchefrite avec grille d'insertion, niveau 2. Retournez dès que le signal sonore retentit. |
| 2-7 | Filet de poisson | 0,2 à 0,3 kg<br>0,4 à 0,5 kg | 2 | Placez les filets de poissons, saumon par exemple, uniformément sur la lèchefrite avec grille d'insertion, niveau 2. Retournez dès que le signal sonore retentit. |
| 2-8 | Poulet rôti | 1,0 à 1,1 kg<br>1,2 à 1,3 kg | 5 | Badigeonnez le poulet réfrigéré d'huile et saupoudrez d'épices. Disposez-les côté poitrine vers le bas dans un plat allant au four. Placez le plat sur la grille d'insertion sur le fond. Retournez dès que le signal sonore retentit. |
| 2-9 | Rôti de bœuf/Rôti d'agneau | 0,9 à 1,0 kg<br>1,2 à 1,3 kg | 5-10 | Badigeonnez le bœuf/l'agneau d'huile et d'épices (poivre uniquement, le sel doit être ajouté après le rôtissage). Placez-le dans un plat allant au four. Placez le plat sur la grille d'insertion sur le fond. Retournez lorsque le signal sonore retentit. Une fois la cuisson effectuée, enveloppez la viande dans une feuille d'aluminium et laissez reposer. |
| 2-10 | Biscuit de Savoie | 0,45 à 0,55 kg | 10 | Placez la pâte dans un moule à gâteau rond en métal à revêtement noir avec papier sulfurisé (diamètre : 26 cm). Placez un papier d'aluminium sur la lèchefrite avec grille d'insertion, niveau 1. |
| 2-11 | Muffins | 0,5 à 0,6 kg | - | Versez la pâte dans un moule à gâteau en métal pour 12 muffins (muffin de 45 g chacun) et placez-le sur la lèchefrite. Insérez-la au niveau 1. |



(Speed)MC322GAKCBB_EF_DE68-04142D_FR.indb 48 2013-04-09 5:11:55

## Utilisation de la fonction Snack rapide

Le tableau suivant répertorie les programmes de cuisson automatiques des aliments et snacks nécessitant un temps de préparation court. Les programmes n° 3-1, 3-2, 3-4 et 3-5 utilisent uniquement l'énergie micro-ondes. Le programme n° 3-3 utilise la convection.

| Code | Type d'aliment | Quantité | Temps de repos (min) | Consignes |
|---|---|---|---|---|
| 3-1 | Pop-corn | 0,1 kg | - | Utilisez du pop-corn spécialement conçu pour le four à micro-ondes. Suivez les instructions indiquées sur le paquet et placez le sac au centre du fond du four. Pendant la cuisson, le maïs éclate et le sac augmente de volume. Retirez le sac du four et ouvrez-le avec précaution. |
| 3-2 | Nachos | 0,12 kg | - | Disposez les nachos (chips tortilla) sur une assiette plate en céramique. Saupoudrez de 50 g de cheddar râpé et d'épices. Placez sur le fond du four. |
| 3-3 | Cookies | 0,2 kg<br>0,3 kg | - | Disposez uniformément les biscuits de 0,2 kg ou les cookies de 0,3 kg sur la lèchefrite. Insérez-la au niveau 1. |
| 3-4 | Assortiment de légumes surgelés | 0,3 kg<br>0,5 kg | 3-4 | Placez les légumes surgelés sur un plat en verre allant au four. Ajoutez 1 cuillère à soupe d'eau. Couvrez. Placez le plat sur le fond du four. |
| 3-5 | Saucisses | 0,1 kg<br>0,2 kg | 1-2 | Placez les saucisses dans un plat adapté à la cuisson aux micro-ondes. Ajoutez 200 ml d'eau. Couvrez. Placez le plat sur le fond du four. |





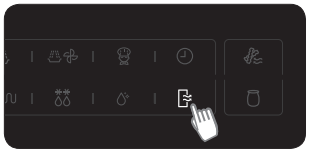
(Speed)MC322GAKCBB_EF_DE68-04142D_FR.indb 49 2013-04-09 5:11:56

## NETTOYAGE DU FOUR

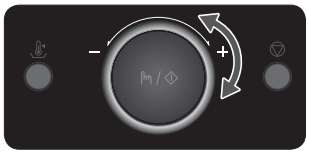
### DÉSODORISATION

Pour éliminer la fumée ou les odeurs de cuisson à l'intérieur du four, utilisez la fonction de désodorisation. Commencez par nettoyer l'intérieur du four.

**1.** Appuyez sur le bouton **DÉSODORISATION** ( ).



**2.** Tournez la **MOLETTE +/-** pour régler le temps. (Par défaut : 5 minutes, Max. : 15 minutes)




**3.** Appuyez sur le bouton **SÉLECTION/DÉPART** ( / ).

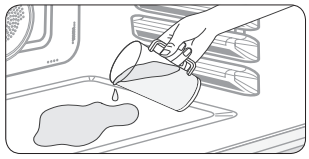
(Speed)MC322GAKCBB_EF_DE68-04142D_FR.indb 50 2013-04-09 5:11:57

# UTILISATION DU MODE NETTOYAGE VAPEUR

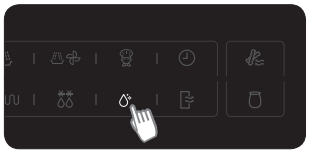
Utilisez ce mode avant de nettoyer l'intérieur du four. Il permet d'éliminer les résidus d'aliment, vous facilitant ainsi le nettoyage du four.

## Réglage du mode Nettoyage vapeur

**1.** Versez environ 100 ml d'eau dans le four vide.

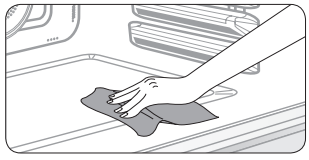


**2.** Appuyez sur le bouton **NETTOYAGE VAPEUR** (💧).
- Le nettoyage vapeur dure 15 minutes.



**3.** Appuyez sur le bouton **SÉLECTION/DÉPART** (🍳 / ⏻).

Ouvrez ensuite la porte du four et essuyez-en la cavité à l'aide d'un chiffon sec.

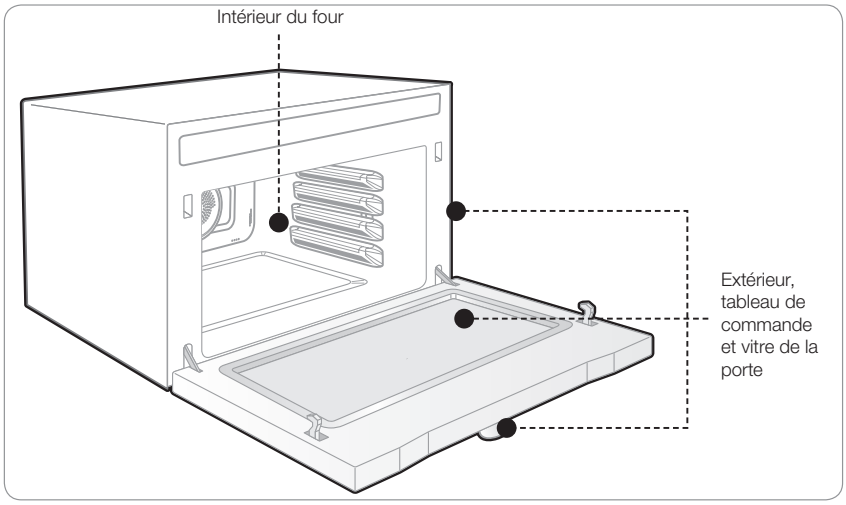


⚠
- Si vous ouvrez la porte au cours du nettoyage vapeur, ce nettoyage peut ne pas être effectué correctement. N'ouvrez pas la porte.
- Le four est extrêmement chaud. Soyez vigilant durant le nettoyage du four après avoir utilisé la fonction du nettoyage vapeur.
- Utilisez uniquement de l'eau. N'utilisez pas de produit de lavage.



(Speed)MC322GAKCBB_EF_DE68-04142D_FR.indb 51 2013-04-09 5:11:57

## Nettoyage de l'intérieur du four




1. Retirez tout résidu d'aliment sur les parois et le plafond du four à l'aide d'un torchon humidifié d'un nettoyant doux.
2. Les taches et les résidus d'aliment secs peuvent être aisément retirés en utilisant le nettoyage vapeur.
3. Essuyez les parois internes du four à l'aide d'un chiffon sec.

### Nettoyage de la surface, du tableau de commande et de la vitre de la porte

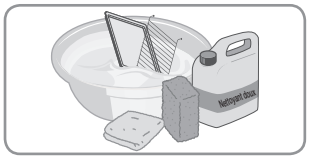
1. Essuyez l'extérieur du four à l'aide d'un chiffon sec.
   (avant de nettoyer l'écran tactile, éteignez le four ou activez la sécurité enfants)
2. N'appliquez pas d'effort excessif sur le tableau de commande lorsque vous le nettoyez.
3. Nettoyez les deux côtés de la vitre de la porte à l'aide d'un torchon humidifié d'un nettoyant doux. Séchez-les à l'aide d'un chiffon sec.

### Nettoyage du réservoir d'eau et du bac à eau

Nettoyez-les à l'aide d'une éponge et des nettoyants doux. Rincez-les à l'eau claire.

### Nettoyage des accessoires

1. Lavez le fond du four à l'aide d'un nettoyant doux. Séchez-le puis replacez-le dans le four.
2. Ne nettoyez pas les accessoires en appuyant exagérément avec une brosse. Vous pourriez endommager le revêtement.



⚠
- N'utilisez pas de benzène, de diluant, ni de brosses métalliques à des fins de nettoyage. Vous pourriez endommager le revêtement ou produire une décoloration.
- Ne vaporisez pas de produits de nettoyage directement sur le four. Cela pourrait entraîner un risque d'électrocution ou d'incendie.
- N'exposez pas le réservoir d'eau et le bac à eau aux rayons directs du soleil. Cela pourrait provoquer leur déformation ou les endommager.



(Speed)MC322GAKCBB_EF_DE68-04142D_FR.indb 52 2013-04-09 5:11:58

# dépannage et code d'erreur

## DÉPANNAGE

Si vous rencontrez des problèmes lors de l'utilisation de votre four, essayez les solutions proposées ci-dessous. Elles pourront vous permettre de résoudre rapidement votre problème sans que vous n'ayez à téléphoner au service après-vente.



### Que faire en cas de doute ou de problème ?

Se familiariser avec un nouvel appareil requiert toujours un peu de temps. Si vous rencontrez l'un des problèmes décrits ci-dessous, essayez les solutions proposées. Elles pourront vous permettre de résoudre rapidement votre problème sans que vous n'ayez à téléphoner au service après-vente.

#### Ces phénomènes sont normaux.

- De la condensation se forme à l'intérieur du four.
- De l'air circule autour de la porte et du four.
- Un reflet lumineux apparaît autour de la porte et du four.
- De la vapeur s'échappe du pourtour de la porte ou des orifices de ventilation.

#### Les aliments ne sont pas du tout cuits.

- Avez-vous réglé correctement le temps de cuisson et appuyé sur le bouton **SÉLECTION/DÉPART** ?
- La porte est-elle bien fermée ?
- L'alimentation secteur a-t-elle disjoncté ou le fusible a-t-il fondu à la suite d'une surcharge ?

#### Les aliments sont trop ou pas assez cuits.

- Vérifiez que vous avez sélectionné un temps de cuisson approprié.
- Vérifiez que vous avez sélectionné la puissance appropriée.

#### Des étincelles et des craquements se produisent à l'intérieur du four (arcs électriques).

- Vérifiez que vous avez utilisé des récipients appropriés sans ornements métalliques.
- Vérifiez qu'aucune fourchette ni aucun ustensile en métal ne soient restés dans le four.
- Si vous utilisez de l'aluminium, assurez-vous qu'il ne soit pas trop proche des parois intérieures.

#### Le four provoque des interférences sur les radios ou les téléviseurs.

- Ce phénomène, bien que modéré, peut en effet survenir lorsque le four fonctionne. Ceci est tout à fait normal.
- Solution : installez le four loin des téléviseurs, radios ou antennes.
- Si le microprocesseur du four détecte une interférence, l'afficheur peut être réinitialisé.
- Solution : Débranchez le cordon d'alimentation, puis rebranchez-le. Réglez à nouveau l'horloge.



(Speed)MC322GAKCBB_EF_DE68-04142D_FR.indb 53 2013-04-09 5:11:58

Des interférences électroniques provoquent la réinitialisation de l'ÉCRAN.

- Débranchez le cordon d'alimentation, puis rebranchez-le. Réglez à nouveau l'horloge.

De la condensation se forme à l'intérieur du four

- Ce phénomène est normal. Essuyez-la simplement après la cuisson.

Le ventilateur continue de fonctionner après l'arrêt du four.

- Ce phénomène est normal. Le ventilateur de refroidissement continue de fonctionner pendant trois minutes après l'arrêt du four.

Un flux d'air est détecté autour de la porte et du four.

- Ce phénomène est normal.

Un reflet lumineux apparaît autour de la porte et du four

- Ce phénomène est normal.

De la vapeur s'échappe du pourtour de la porte ou des orifices de ventilation.

- Ce phénomène est normal.

Un cliquetis se fait entendre lorsque le four fonctionne, en particulier en mode de décongélation.

- Ce phénomène est normal.

L'ampoule ne fonctionne pas.

- Vous ne devez pas remplacer vous-même l'ampoule pour des raisons de sécurité. Veuillez contacter le service d'assistance Samsung le plus proche afin qu'un ingénieur qualifié remplace l'ampoule.

De la fumée et des mauvaises odeurs apparaissent lors du fonctionnement initial.

- C'est une condition temporaire lors du chauffage d'un nouveau composant. La fumée et les odeurs disparaissent complètement au bout de 10 minutes de fonctionnement. Pour retirer plus rapidement une odeur désagréable, placez une tasse d'eau citronnée dans le four et faites-la chauffer pendant dix minutes à pleine puissance.

Munissez-vous des informations suivantes :

- Les numéros de modèle et de série figurant normalement à l'arrière du four.
- Les détails concernant votre garantie.
- Une description claire du dysfonctionnement.

Contactez ensuite votre revendeur local ou le service après-vente SAMSUNG.



(Speed)MC322GAKCBB_EF_DE68-04142D_FR.indb 54 2013-04-09 5:11:58

# CODES D'ERREUR ET DE SÉCURITÉ

| Code d'erreur | Fonctions générales |
|---|---|
| | **CAPTEUR TEMP. COUPÉ**<br>Lorsque le capteur détecte une température supérieure à 250 °C pendant le fonctionnement/l'annulation. |
| | **CAPTEUR TEMP. COURT-CIRCUITÉ**<br>Lorsque le capteur détecte une température inférieure à 5 °C pendant le fonctionnement/l'annulation. |
| | **PRÉCHAUFFAGE INACHEVÉ**<br>Lorsque le four n'a pas atteint la température souhaitée, même après un certain temps de préchauffage (préchauffage inachevé). |
| | **PLUS DE 230 °C PENDANT LE FONCTIONNEMENT EN MODE MICRO-ONDES**<br>La température dépasse 230 °C pendant le fonctionnement en mode Micro-ondes (flammes détectées). |
| <br> | **ERREUR DE COMMUNICATION**<br>Contactez le service après-vente SAMSUNG. |
| | **ERREUR DE TOUCHE SENSITIVE**<br>Contactez le service après-vente SAMSUNG. |
| | **ERREUR TOUCHE COURT-CIRCUITÉE**<br>Appuyez sur le bouton **ARRÊT/ANNULATION** pour essayer à nouveau. Si le problème persiste, contactez le service après-vente SAMSUNG le plus proche. |

Si le problème ne peut être résolu à l'aide des instructions ci-dessus, contactez votre service après-vente SAMSUNG.





(Speed)MC322GAKCBB_EF_DE68-04142D_FR.indb 55 2013-04-09 5:11:59

# caractéristiques techniques

Samsung s'efforce sans cesse d'optimiser ses produits. Les caractéristiques et le mode d'emploi de ce produit peuvent être modifiés sans préavis.

## CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

| | | |
|---|---|---|
| **Modèle** | | MC322GAKCBB/MC322GAKCSQ |
| **Alimentation** | | 230 V ~ 50 Hz |
| **Consommation électrique** | Puissance maximale | 2950 W |
| | Micro-ondes | 1300 W |
| | Gril | 1450 W |
| | Cuisson par convection | 2950 W |
| **Puissance de sortie** | | 800 W (IEC-705) |
| **Fréquence de fonctionnement** | | 2450 MHz |
| **Magnétron** | | OM75P (21) |
| **Système de refroidissement** | | Moteur de ventilation |
| **Volume (utilisable)** | | 32 litres |
| **Dimensions (l x H x P)** | Extérieures | 527 x 367 x 488 mm |
| | Dimensions intérieures du four | 438 x 231 x 315 mm |
| **Poids** | Net | 24,2 kg |



(Speed)MC322GAKCBB_EF_DE68-04142D_FR.indb 56 2013-04-09 5:11:59

# notes

# notes

# notes

DES QUESTIONS OU DES COMMENTAIRES?

| PAYS | TÉLÉPHONE | OU SUR INTERNET |
|---|---|---|
| AUSTRIA | 0810 - SAMSUNG (7267864, € 0.07/min) | www.samsung.com |
| BELGIUM | 02-201-24-18 | www.samsung.com/be (Dutch)<br>www.samsung.com/be_fr (French) |
| DENMARK | 70 70 19 70 | www.samsung.com |
| FINLAND | 030-6227 515 | |
| FRANCE | 01 48 63 00 00 | www.samsung.com/fr |
| GERMANY | 0180 5 SAMSUNG bzw.<br>0180 5 7267864* (*0,14 €/Min. aus dem dt. Festnetz, aus dem Mobilfunk max. 0,42 €/Min.) | www.samsung.com |
| ITALIA | 800-SAMSUNG(726-7864) | |
| CYPRUS | 8009 4000 only from landline<br>(+30) 210 6897691 from mobile and land line | |
| GREECE | 80111-SAMSUNG (80111 726 7864) only from land line<br>(+30) 210 6897691 from mobile and land line | |
| LUXEMBURG | 261 03 710 | |
| NETHERLANDS | 0900-SAMSUNG (0900-7267864) (€ 0,10/Min) | |
| NORWAY | 815 56480 | |
| PORTUGAL | 808 20-SAMSUNG(808 20 7267) | |
| SPAIN | 902 - 1 - SAMSUNG (902 172 678) | |
| SWEDEN | 0771 726 7864 (SAMSUNG) | |
| SWITZERLAND | 0848 - SAMSUNG(7267864, CHF 0.08/min) | www.samsung.com/ch (German)<br>www.samsung.com/ch_fr (French) |
| U.K | 0330 SAMSUNG (7267864) | www.samsung.com |
| EIRE | 0818 717100 | |

Code. : DE68-04142D

MC322GAKCBB
MC322GAKCSQ

# Samsung Smart Oven

## gebruikershandleiding

Houd er rekening mee dat bezoeken voor het uitleggen van de productwerking, het corrigeren van een onjuiste installatie of het uitvoeren van normale reinigings- of onderhoudswerkzaamheden NIET onder de garantie van Samsung vallen.

Planet First **100 % Recycled Paper**

**Deze handleiding is gemaakt van 100 % gerecycled papier.**

imagine the possibilities

NEDERLANDS

Bedankt voor het aanschaffen van dit Samsung-product. Voor nog betere service kunt u uw product registreren op

www.samsung.com/register

SAMSUNG

(Speed)MC322GAKCBB_EF_DE68-04142D_NL.indb 1 2013-04-10 2:56:36

# over dit instructieboekje

U hebt zojuist een nieuwe SAMSUNG-magnetronoven aangeschaft. Deze gebruiksaanwijzing bevat veel waardevolle informatie over het gebruik van deze magnetronoven:

- Veiligheidsmaatregelen
- Geschikte accessoires en kookmaterialen
- Handige kooktips
- Kooktips

## LEGENDA VAN SYMBOLEN EN PICTOGRAMMEN

| | |
|---|---|
| ⚠ WAARSCHUWING | Gevaar of onveilige handelingen die kunnen leiden tot **ernstig persoonlijk letsel of de dood**. |
| ⚠ LET OP | Gevaar of onveilige handelingen die kunnen leiden tot **licht persoonlijk letsel of schade**. |

| | |
|---|---|
| Waarschuwing; brandgevaar | Waarschuwing; heet oppervlak |
| Waarschuwing; elektriciteit | Waarschuwing; explosief materiaal |
| NIET proberen. | NIET aanraken. |
| NIET demonteren. | Volg de aanwijzingen nauwkeurig op. |
| Trek de stekker uit het stopcontact. | Om elektrische schokken te voorkomen, moet het apparaat zijn geaard. |
| Neem contact op met het servicecentrum. | Opmerking |
| Belangrijk | |



(Speed)MC322GAKCBB_EF_DE68-04142D_NL.indb 2 2013-04-10 2:56:37

# belangrijke veiligheidsinstructies

**LEES DE AANWIJZINGEN ZORGVULDIG DOOR EN BEWAAR DEZE VOOR RAADPLEGING IN DE TOEKOMST.**

Zorg ervoor dat deze veiligheidsvoorschriften altijd worden opgevolgd.

**Controleer voordat u de oven gebruikt of de volgende instructies zijn opgevolgd.**

## ⚠ WAARSCHUWING (Uitsluitend magnetronfunctie)

- **WAARSCHUWING:** als de deur of de afsluitstrippen zijn beschadigd, mag u de oven niet gebruiken voordat deze door een gekwalificeerde monteur is gerepareerd.
- **WAARSCHUWING:** onderhoud en reparaties waarbij de behuizing, die bescherming biedt tegen blootstelling aan microgolven, wordt verwijderd, mogen alleen worden uitgevoerd door een gekwalificeerde monteur. Voor anderen is dit levensgevaarlijk.
- **WAARSCHUWING:** vloeistoffen en andere gerechten mogen niet worden verwarmd in een afgesloten verpakking, aangezien deze kan exploderen.
- Dit apparaat is uitsluitend bedoeld voor huishoudelijk gebruik.
- **WAARSCHUWING:** Dit apparaat kan door kinderen vanaf acht jaar en door personen met een verminderd fysiek, zintuiglijk of mentaal vermogen, of gebrek aan ervaring en kennis, worden gebruikt als ze onder toezicht staan of instructies hebben gekregen omtrent het veilige gebruik van het apparaat en ze de risico's begrijpen. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Reiniging en onderhoud mogen niet zonder toezicht worden uitgevoerd door kinderen die jonger zijn dan 8 jaar.
- Gebruik alleen kookmaterialen die geschikt zijn voor gebruik in magnetrons.
- Omwille van het risico op ontbranding, raden wij u aan de oven in het oog te houden wanneer u voedsel verwarmt dat in plastic of papier is verpakt.



(Speed)MC322GAKCBB_EF_DE68-04142D_NL.indb 3 2013-04-10 2:56:37

- De magnetronoven is bedoeld voor het verhitten van voedsel en drank. Het drogen van voedsel of kleding en het verhitten van verwarmingsdoeken, slippers, sponzen, vochtige doeken en vergelijkbare voorwerpen kan leiden tot het risico op letsel, ontsteking of brand.
- Als u rook ziet, schakelt u het apparaat uit of haalt u de stekker uit het stopcontact, en laat u de deur dicht om eventuele vlammen te doven.
- **WAARSCHUWING:** Omdat gerechten en vloeistoffen die u met de magnetron hebt verwarmd buiten de magnetron alsnog plotseling aan de kook kunnen raken en naar buiten spatten, moet u bijzonder voorzichtig zijn wanneer u ze uit de magnetron haalt.
- **WAARSCHUWING:** de inhoud van zuigflessen en potjes met babyvoeding moet worden geroerd of geschud, en de temperatuur moet voor gebruik worden gecontroleerd om brandwonden te voorkomen.
- Eieren in schaal en hele hardgekookte eieren mogen niet in de magnetron worden verwarmd, omdat ze kunnen exploderen, zelfs nadat de magnetron niet meer verwarmt.
- U moet de oven regelmatig reinigen en voedselresten verwijderen.
- Als de oven niet schoon gehouden wordt, kan het oppervlak beschadigd raken. Hierdoor kan de levensduur van het apparaat nadelig beïnvloed worden en kunnen mogelijk gevaarlijke situaties ontstaan;
- Het apparaat is niet bedoeld voor installatie in mobiele voertuigen, caravans en soortgelijke voertuigen, enzovoort.
- Dit apparaat is niet bedoeld voor gebruik door personen (inclusief kinderen) met een verminderd fysiek, zintuiglijk of mentaal vermogen, of met onvoldoende ervaring en kennis, tenzij deze toestemming of instructies met betrekking tot het gebruik van het apparaat hebben gekregen van een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid.
- Kinderen dienen onder toezicht te worden gehouden om te voorkomen dat ze met het apparaat gaan spelen.



(Speed)MC322GAKCBB_EF_DE68-04142D_NL.indb 4 2013-04-10 2:56:37

- Als het netsnoer is beschadigd, moet u het laten vervangen door de fabrikant of de onderhoudsdienst van de leverancier, of door een andere gekwalificeerde monteur, om gevaarlijke situaties te voorkomen.
- **WAARSCHUWING:** vloeistoffen of andere gerechten mogen niet worden verwarmd in een afgesloten verpakking, aangezien deze kan exploderen.
- Het apparaat mag niet te nat worden schoongemaakt.
- Deze oven moet in de juiste richting en op de juiste hoogte worden geplaatst, zodat u gemakkelijk bij de opening en het bedieningsgedeelte kunt.
- Voordat u de oven voor het eerst gebruikt, laat u deze tien minuten werken met water.
- Als de oven vreemde geluiden maakt of als er een brandlucht of rook uit komt, moet u onmiddellijk de stroom uitschakelen en contact opnemen met het dichtstbijzijnde servicecentrum.
- De magnetronoven moet zodanig worden geplaatst dat u de stekker kunt bereiken.
- De magnetronoven is alleen bedoeld voor gebruik op het aanrecht en mag niet in een kast worden geplaatst.

## ⚠ WAARSCHUWING (Uitsluitend ovenfunctie) - Optioneel

- **WAARSCHUWING:** Wanneer het apparaat in de combistand wordt gebruikt, mogen kinderen de oven alleen gebruiken onder toezicht van een volwassene vanwege de gegenereerde temperaturen.
- Het apparaat wordt heet tijdens het gebruik. Zorg ervoor dat u de verwarmingselementen binnen in de oven nooit aanraakt.
- **WAARSCHUWING:** bereikbare onderdelen kunnen heet worden tijdens het gebruik. Houd jonge kinderen uit de buurt.
- Gebruik geen stoomreiniger.
- **WAARSCHUWING:** controleer of het apparaat is uitgeschakeld voordat u de lamp vervangt, om elektrische schokken te vermijden.



(Speed)MC322GAKCBB_EF_DE68-04142D_NL.indb 5 2013-04-10 2:56:37

- **WAARSCHUWING:** het apparaat en de bereikbare onderdelen ervan worden heet tijdens gebruik.
  Zorg ervoor dat u de verwarmingselementen nooit aanraakt.
  Kinderen jonger dan acht jaar moeten uit de buurt van het apparaat worden gehouden, tenzij ze onder voortdurend toezicht staan.
- Dit apparaat kan door kinderen vanaf acht jaar en door personen met een verminderd fysiek, zintuiglijk of mentaal vermogen, of gebrek aan ervaring en kennis, worden gebruikt als ze onder toezicht staan of instructies hebben gekregen omtrent het veilige gebruik van het apparaat en ze de risico's begrijpen. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Reiniging en onderhoud mogen niet zonder supervisie door kinderen worden uitgevoerd.
- Gebruik geen ruwe schuurmiddelen of metalen schrapers voor het reinigen van de glazen ovendeur. Het oppervlak raakt hierdoor bekrast, waardoor het glas kan barsten.
- Wanneer het apparaat in gebruik is kunnen bepaalde toegankelijke oppervlakken heet worden.
- De deur en de buitenkant van het apparaat kunnen heet worden wanneer het apparaat in gebruik is.
- Houd het apparaat en het netsnoer buiten het bereik van kinderen jonger dan acht jaar oud.
- Dit apparaat is niet bedoeld voor bediening met een externe timer of een apart systeem voor bediening op afstand.

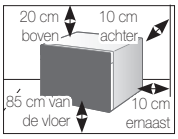
Dit product is Groep 2 Klasse B ISM-apparatuur. In Groep 2 is alle ISM-apparatuur ondergebracht waarmee opzettelijk radiofrequente energie wordt gegenereerd en/of gebruikt in de vorm van elektromagnetische straling voor de behandeling van materiaal, alsmede EDM- en booglasapparatuur.
Klasse B-apparatuur is apparatuur die geschikt is voor gebruik in huishoudelijke omgevingen en in omgevingen die rechtstreeks zijn aangesloten op het stroomnet met laag voltage dat geleverd wordt aan gebouwen die voor huishoudelijk gebruik zijn bedoeld.



(Speed)MC322GAKCBB_EF_DE68-04142D_NL.indb 6 2013-04-10 2:56:37

## DE MAGNETRONOVEN INSTALLEREN

Zet de oven op een plat oppervlak op 85 centimeter boven de vloer. Het oppervlak moet sterk genoeg zijn om het gewicht van de oven te kunnen dragen.




**1.** Let er tijdens de installatie op dat voldoende ventilatieruimte rond de oven wordt vrijgehouden: minimaal 10 cm aan de achterzijde en de zijkanten van de oven en minimaal 20 cm aan de bovenkant van de oven.

**2.** Verwijder alle verpakkingsmaterialen uit de oven.

**3.** Installeer de loopring en het draaiplateau. Controleer of het draaiplateau vrij kan ronddraaien.
(Alleen type model met draaiplateau)

**4.** De oven moet zodanig worden geplaatst dat u de stekker kunt bereiken.

☛ Als het netsnoer is beschadigd, moet u het laten vervangen door de fabrikant of de onderhoudsdienst van de leverancier, of door een andere gekwalificeerde monteur, om gevaarlijke situaties te voorkomen.
Sluit de oven voor de veiligheid aan op een correct geaard stopcontact.

☛ Installeer de magnetronoven nooit in een hete of vochtige omgeving, zoals naast een gewone oven of een radiator. Let goed op de voedingsspecificaties van de oven. Een eventueel verlengsnoer moet van hetzelfde type zijn als de voedingskabel die bij de oven is geleverd. Reinig de binnenzijde van de oven en de afsluitstrippen bij de deur met een vochtige doek voordat u de magnetronoven voor het eerst gebruikt.

## DE MAGNETRONOVEN REINIGEN

De volgende onderdelen van de magnetronoven moeten regelmatig worden gereinigd om vastzetten van vet- en voedselresten te voorkomen:

- binnen- en buitenwanden
- deur en afsluitstrippen



(Speed)MC322GAKCBB_EF_DE68-04142D_NL.indb 7 2013-04-10 2:56:38

- Draaitafel en loopringen (uitsluitend model met draaitafel)

☛ Controleer **ALTIJD** of de afsluitstrippen schoon zijn en de deur goed sluit.

☛ Als de oven niet schoon gehouden wordt, kan het oppervlak beschadigd raken. Hierdoor kan de levensduur van het apparaat nadelig beïnvloed worden en kunnen mogelijk gevaarlijke situaties ontstaan;

**1.** Reinig de buitenkant met een zachte doek en een warm sopje. Afspoelen en drogen.

**2.** Verwijder alle spatten of vlekken van de oppervlakken aan de binnenkant van de oven met een doekje met zeepsop. Afspoelen en drogen.

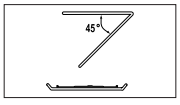
**3.** Om geurtjes en vastzittende voedselresten te verwijderen, plaatst u een kopje verdund citroensap op het in de oven en verwarmt u deze tien minuten lang op maximaal vermogen.

**4.** Was het vaatwasmachinebestendige plateau wanneer dat nodig is.

✎ Laat **NOOIT** water in de ventilatieopeningen lopen. Gebruik **NOOIT** schuurmiddelen of chemische oplosmiddelen. Let vooral goed op bij het reinigen van de afsluitstrips bij de deur om ervoor te zorgen dat:
- zich geen resten ophopen
- de deur goed sluit

✎ **Reinig** de binnenzijde van de magnetronoven direct na elk gebruik met een licht sopje, maar laat het apparaat eerst afkoelen om verwonding te voorkomen.

Voor het reinigen van het plafond wordt aangeraden het grillelement eerst 45° omlaag te klappen. (Uitsluitend model met zwenkverwarming)




## DE MAGNETRONOVEN OPBERGEN OF LATEN REPAREREN

Bij het uitvoeren van onderhoud aan of het opbergen van de magnetronoven moet u enkele eenvoudige



(Speed)MC322GAKCBB_EF_DE68-04142D_NL.indb 8 2013-04-10 2:56:38

voorzorgsmaatregelen nemen.
De oven mag niet worden gebruikt bij beschadigingen aan de deur of afsluitstrippen:

- Gebroken scharnier
- Versleten afsluitstrippen
- Beschadigde of verbogen ovenbehuizing

Reparaties mogen uitsluitend worden uitgevoerd door een gekwalificeerde magnetronservicetechnicus.

- **NOOIT** de behuizing van de oven verwijderen. Als de oven niet goed werkt of u twijfelt over de conditie van het apparaat:
  - De stekker uit het stopcontact halen.
  - Contact opnemen met het dichtstbijzijnde servicecentrum.
- Als u het apparaat tijdelijk wilt opbergen, doe dat dan op een droge, stofvrije plaats.
  **Reden:** stof en vocht kunnen een negatieve invloed hebben op de onderdelen in de oven.
- Deze magnetronoven is niet bestemd voor commercieel gebruik.
- Vervang de lamp in de oven om veiligheidsredenen niet zelf. Neem contact op met het dichtstbijzijnde klantenservicecentrum van Samsung om een bevoegde technicus te regelen die de lamp kan vervangen.

| ⚠ WAARSCHUWING | | | | |
|---|---|---|---|---|
| Alleen gekwalificeerd personeel mag het apparaat aanpassen of repareren. | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| Verhit geen vloeistoffen of ander voedsel in afgesloten verpakkingen in de magnetron. | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| Gebruik voor uw eigen veiligheid geen hogedrukreinigers of stoomreinigers. | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| Plaats dit apparaat niet bij een verwarming of bij ontvlambaar materiaal, op een vochtige, vettige of stoffige locatie, op een locatie die is blootgesteld aan direct zonlicht en water, op een locatie waar een gaslekkage kan zijn of op een ongelijke ondergrond. | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| Het apparaat moet goed worden geaard in overeenstemming met plaatselijke en landelijke voorschriften. | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |



(Speed)MC322GAKCBB_EF_DE68-04142D_NL.indb 9 2013-04-10 2:56:39

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | Gebruik een droge doek om regelmatig de voedingsterminals en contactpunten te ontdoen van bijvoorbeeld stof en water. | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| | Trek niet te hard aan het netsnoer, buig het niet overmatig en plaats er geen zwaar voorwerp op. | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| | In het geval van een gaslek (zoals propaangas, LPG enz.) moet u de ruimte meteen ventileren en raakt u de stekker niet aan. | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| | Kom niet met natte handen aan de stekker. | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| | Schakel het apparaat niet uit door de stekker uit het stopcontact te trekken terwijl het apparaat in bedrijf is. | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| | Steek geen vingers of vreemde stoffen in het apparaat. Als er vreemde stoffen zoals water in het apparaat binnenkomen, moet u onmiddellijk de stekker uit het stopcontact halen en contact opnemen met het dichtstbijzijnde servicecentrum. | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| | Oefen geen buitensporige druk op het apparaat uit. | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| | Plaats de oven niet boven een fragiel object zoals een fonteintje of een glazen voorwerp. | ✓ | ✓ | | |
| | Gebruik geen wasbenzine, thinner, alcohol, stoomreiniger of hogedrukreiniger om het apparaat te reinigen. | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| | Zorg ervoor dat het voedingsvoltage, de frequentie en de stroom overeenkomen met de productspecificaties. | ✓ | ✓ | | ✓ |
| | Steek de stekker stevig in het stopcontact. Gebruik geen stekkeradapter, verlengsnoer of elektrische transformator. | ✓ | ✓ | ✓ | |
| | Haak het netsnoer niet aan een metalen object en laat het snoer niet tussen objecten of achter de oven lopen. | ✓ | ✓ | ✓ | |
| | Gebruik geen beschadigde stekker, beschadigde voedingskabel of los stopcontact. Als de stekker of het netsnoer beschadigd is, neemt u contact op met het dichtstbijzijnde servicecentrum. | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| | Giet geen water op de oven en spuit geen water direct op de oven. | ✓ | ✓ | | |
| | Plaats geen objecten op de oven, in de oven of op de deur van de oven. | ✓ | ✓ | ✓ | |
| | Spuit geen vluchtig materiaal zoals insecticiden op het oppervlak van de oven. | ✓ | ✓ | | |
| | Bewaar geen brandbare materialen in de oven. Wees extra voorzichtig als u voedsel of dranken verhit die alcohol bevatten. Alcoholdampen kunnen in contact komen met een heet deel van de oven. | ✓ | | ✓ | ✓ |
| | Houd kinderen uit de buurt van de deur wanneer u deze opent of sluit. Zij kunnen tegen de deur stoten of met hun vingers achter de deur blijven haken. | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |



(Speed)MC322GAKCBB_EF_DE68-04142D_NL.indb 10 2013-04-10 2:56:42

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| ★ | **WAARSCHUWING:** omdat gerechten en vloeistoffen die u met de magnetron hebt verwarmd, buiten de magnetron alsnog plotseling aan de kook kunnen raken en naar buiten spatten, moet u bijzonder voorzichtig zijn wanneer u ze uit de magnetron haalt. Om dit te voorkomen, moet u ALTIJD een nagaartijd van ten minste 20 seconden aanhouden nadat de oven is uitgeschakeld, zodat de warmte zich kan verdelen. Roer zo nodig tijdens het verwarmen en roer ALTIJD na het verwarmen.<br>Bij brandwonden moet u de volgende aanwijzingen voor eerste hulp opvolgen:<br>• Houd de brandplek minimaal 10 minuten ondergedompeld in koud water.<br>• Dek af met droog, schoon verband.<br>• Breng geen zalf, olie of lotion aan op de brandwond. | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |

| ⚠ LET OP | | | | |
|---|---|---|---|---|
| ★ | Gebruik alleen kookmaterialen die geschikt zijn voor gebruik in magnetrons; gebruik GEEN metalen verpakkingen, bestek met gouden of zilveren sierranden, vleespennen, vorken, enzovoort. Verwijder het metalen binddraadje van papieren of plastic zakken. Reden: er kunnen elektrische vonken ontstaan die de oven kunnen beschadigen. | ✓ | | ✓ | ✓ |
| ⃠ | Gebruik de magnetronoven niet voor het drogen van kranten of kleren. | ✓ | | ✓ | ✓ |
| ★ | Hanteer kortere tijden voor kleinere hoeveelheden voedsel om oververhitting te voorkomen en om te voorkomen dat voedsel gaat branden. | ✓ | | ✓ | ✓ |
| ⃠ | Dompel de voedingskabel en stekker niet in water onder en houd de voedingskabel uit de buurt van hittebronnen. | ✓ | ✓ | | |
| ⃠ | Eieren in schaal en hele hardgekookte eieren mogen niet in de magnetron worden verwarmd, omdat ze kunnen exploderen, zelfs nadat de magnetron niet meer verwarmt. Verhit ook geen luchtdichte of vacuüm flessen, potten, verpakkingen, noten in de dop, tomaten enz. | | | ✓ | ✓ |
| ⃠ | Bedek de ventilatieopeningen niet met textiel of papier. Dit kan vlam vatten door de hete lucht die door de oven wordt uitgestoten. De oven kan ook oververhit raken en zichzelf automatisch uitschakelen. De oven blijft dan uit totdat deze voldoende is afgekoeld. | ✓ | | ✓ | |
| | Gebruik altijd ovenwanten wanneer u een schotel uit de oven haalt, om brandwonden te voorkomen. | | | ✓ | |
| ★ | Roer vloeistoffen halverwege tijdens de verhitting of na afloop van de verhitting en laat de vloeistof na verhitting ten minste twintig seconden rusten om overkoken te voorkomen. | | | ✓ | |
| ★ | Ga tijdens het openen van de ovendeur op armlengte afstand van de oven staan zodat u zich niet kunt branden aan ontsnappende hete lucht of stoom. | | | ✓ | |
| ⃠ | Start de magnetronoven niet wanneer deze leeg is. De magnetronoven wordt om redenen van veiligheid automatisch een half uur uitgeschakeld. Het wordt aanbevolen altijd een glas water in de oven te laten staan om microgolven te absorberen als de over per ongeluk wordt ingeschakeld. | ✓ | | | ✓ |
| ★ | Plaats de oven met zo veel vrije ruimte als in deze handleiding wordt vermeld. (Zie De magnetronoven installeren.) | ✓ | | ✓ | |
| ★ | Wees voorzichtig bij het aansluiten van elektrische apparaten op stopcontacten in de buurt van de oven. | ✓ | ✓ | ✓ | |



(Speed)MC322GAKCBB_EF_DE68-04142D_NL.indb 11 2013-04-10 2:56:44

## MAATREGELEN TER VOORKOMING VAN MOGELIJKE OVERMATIGE BLOOTSTELLING AAN MICROGOLVEN. (ALLEEN MAGNETRONFUNCTIE)

Het niet navolgen van de volgende veiligheidsvoorschriften kan leiden tot schadelijke blootstelling aan microgolven.

(a) Probeer in geen geval de oven te gebruiken met de deur open. Laat de vergrendelingspallen in de deur intact en steek niets in de gaten van de deurvergrendeling.

(b) Plaats GEEN voorwerpen tussen de deur en de voorplaat. Voorkom dat resten van voedsel of reinigingsmiddelen zich op de afsluitstrippen verzamelen. Zorg ervoor dat de deur en de afsluitstrippen altijd schoon zijn door deze na gebruik te reinigen, eerst met een vochtige doek en daarna met een droge doek.

(c) Als de oven is beschadigd, gebruik deze dan NIET voordat deze is gerepareerd door een gekwalificeerde onderhoudstechnicus die door de fabrikant is opgeleid. Het is vooral belangrijk dat de ovendeur goed sluit en dat er geen beschadigingen zijn aan:
(1) deur (gebogen)
(2) scharnieren (los of gebroken)
(3) de afsluitstrippen en de afdichtoppervlakken

(d) De oven mag uitsluitend worden bijgesteld of gerepareerd door een gekwalificeerde onderhoudstechnicus die is opgeleid door de fabrikant.

Samsung brengt een reparatietarief in rekening voor het vervangen van een accessoire of het repareren van een cosmetisch defect als de schade aan het apparaat en/of de schade aan of het verlies van het accessoire is veroorzaakt door de klant. Items die hieronder vallen zijn onder andere:

(a) Een gedeukte, bekraste of gebroken deur, handgreep, buitenpaneel of bedieningspaneel.

(b) Een gebroken of ontbrekende lade, geleiderrol, koppelaar of rooster.

- Gebruik dit apparaat alleen voor de doeleinden waarvoor het is ontworpen, zoals beschreven in deze gebruikshandleiding. In de waarschuwingen en veiligheidsvoorschriften in deze handleiding worden niet alle mogelijke omstandigheden en situaties besproken. Het is uw eigen verantwoordelijkheid om uw gezond verstand te gebruiken en voorzichtig te zijn bij de installatie, de bediening en het onderhoud van het apparaat.
- Omdat de hier volgende bedieningsinstructies voor diverse modellen gelden, kunnen de kenmerken van uw magnetronoven soms afwijken van die welke in deze gebruiksaanwijzing worden beschreven en zijn mogelijk niet alle waarschuwingen voor u van toepassing. Als u vragen of opmerkingen hebt, neemt u contact op met het dichtstbijzijnde servicecentrum of gaat u naar www.samsung.com voor ondersteuning en informatie.
- Deze magnetronoven is bedoeld voor het verhitten van voedsel. De oven is alleen bedoeld voor thuisgebruik. Verhit geen textiel of kussens die met korrels zijn gevuld. Dat kan leiden tot brandwonden en brand. De fabrikant is niet verantwoordelijk voor schade door verkeerd of onjuist gebruik van het apparaat.
- Als de oven niet schoon gehouden wordt, kan het oppervlak beschadigd raken. Hierdoor kan de levensduur van het apparaat nadelig beïnvloed worden en kunnen mogelijk gevaarlijke situaties ontstaan.

## CORRECTE VERWIJDERING VAN DIT PRODUCT (ELEKTRISCHE & ELEKTRONISCHE AFVALAPPARATUUR)

**(Van toepassing in landen waar afval gescheiden wordt ingezameld)**

Dit merkteken op het product, de accessoires of het informatiemateriaal duidt erop dat het product en zijn elektronische accessoires (bv. lader, headset, USB-kabel) niet met ander huishoudelijk afval verwijderd mogen worden aan het einde van hun gebruiksduur. Om mogelijke schade aan het milieu of de menselijke gezondheid door ongecontroleerde afvalverwijdering te voorkomen, moet u deze artikelen van andere soorten afval scheiden en op een verantwoorde manier recyclen, zodat het duurzame hergebruik van materiaalbronnen wordt bevorderd.

Huishoudelijke gebruikers moeten contact opnemen met de winkel waar ze dit product hebben gekocht of met de gemeente waar ze wonen om te vernemen waar en hoe ze deze artikelen milieuvriendelijk kunnen laten recyclen.

Zakelijke gebruikers moeten contact opnemen met hun leverancier en de algemene voorwaarden van de koopovereenkomst nalezen. Dit product en zijn elektronische accessoires mogen niet met ander bedrijfsafval voor verwijdering worden gemengd.



(Speed)MC322GAKCBB_EF_DE68-04142D_NL.indb 12 2013-04-10 2:56:44

# inhoud


**EIGENSCHAPPEN VAN DE OVEN** 14

14 Controle van product en onderdelen
15 Accessoires
16 Het bedieningspaneel raadplegen
17 Display

**VOOR U BEGINT** 18

18 De klok instellen
19 Het geluidssignaal uitschakelen
19 Stroombesparing
20 Kinderslot
21 Inactief
21 Automatisch afkoelen

**GEBRUIK VAN DE OVEN** 22

22 Verwarmingstypen
24 De heteluchtstand gebruiken
26 De grillstand gebruiken
27 De werking van een magnetronoven
28 De magnetronstand gebruiken
34 De stand magnetron+grill gebruiken
35 De stand magnetron+hetelucht gebruiken
37 De stand voor slim bakken gebruiken
40 De stand voor laten rijzen van deeg/maken van yoghurt gebruiken
42 De modus warm houden gebruiken
42 De snelle ontdooifunctie gebruiken
44 De automatische bereidingsstand gebruiken

**REINIGING EN BEHANDELING** 50

50 De oven reinigen
51 De stand voor stoomreiniging gebruiken

**PROBLEMEN OPLOSSEN EN FOUTCODES** 53

53 Problemen oplossen
55 Fout- en veiligheidscodes

**TECHNISCHE GEGEVENS** 56

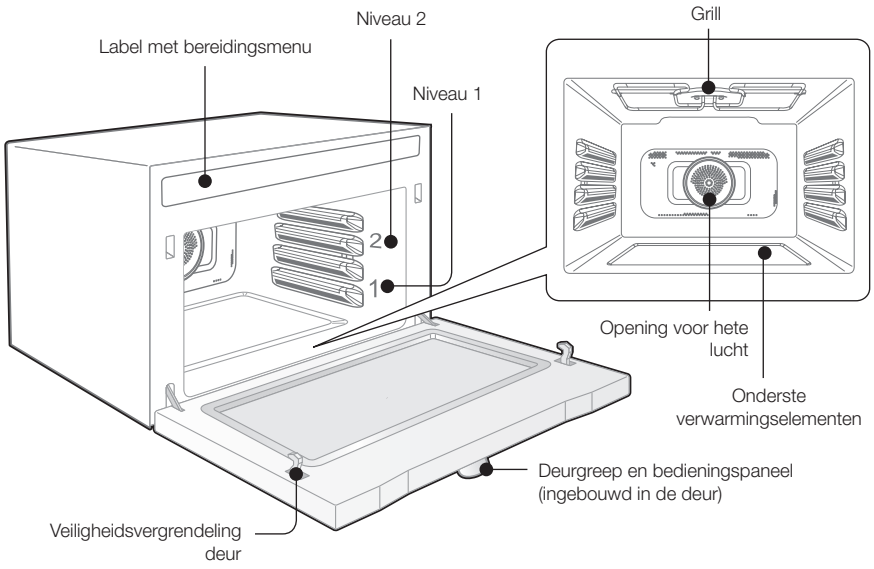
56 Technische gegevens




(Speed)MC322GAKCBB_EF_DE68-04142D_NL.indb 13 2013-04-10 2:56:44

# eigenschappen van de oven

## CONTROLE VAN PRODUCT EN ONDERDELEN



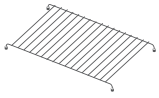

⚠
- Oefen geen overmatige druk uit op de bodem van de oven. Hierdoor zou de oven beschadigd kunnen raken.
- Bewaar geen accessoires binnen in de oven (tenzij u andere instructies krijgt). Bewaar alle accessoires op de daarvoor bestemde plaats. Anders kan dit de bereiding negatief beïnvloeden of brand veroorzaken.
- Gebruik nooit accessoires die bedoeld zijn voor gebruik met gasovens of magnetronovens zoals schalen die in direct contact met vuur komen. Gebruik uitsluitend de accessoires die bij deze oven zijn geleverd.
- Gebruik de accessoires niet in een ovenruimte zonder voedsel erin. Wanneer u zich hier niet aan houdt, kan dit tot systeemstoringen leiden.
- Draag beschermende handschoenen bij het verwijderen van accessoires na het werken met de oven om brandwonden te vermijden. Accessoires worden heet, waardoor brandwonden kunnen ontstaan.
- Verwijder de multifunctionele plaat pas nadat zowel de plaat als de oven zijn afgekoeld.



(Speed)MC322GAKCBB_EF_DE68-04142D_NL.indb 14 2013-04-10 2:56:44

# ACCESSOIRES

De volgende accessoires worden bij uw magnetronoven geleverd:

| Accessoires | Fornuis/ Snelontdooien | Oven/ Grill | Superstoom/ Stoom+ | Slimme bereiding | Omschrijving |
|---|---|---|---|---|---|
| | X | O | O | Selecteer een recept. De benodigde accessoires en de positie van het rooster worden dan weergegeven op het display. | **Multifunctionele plaat**<br>Deze plaat wordt hoofdzakelijk gebruikt voor het bakken van brood, taarten, koekjes enz. In de meeste gevallen wordt deze gebruikt voor het bereiden van dunne voedingsmiddelen zoals gebakken vis of gebraden biefstuk. Gebruik het eerste of tweede roosterniveau, afhankelijk van het voedsel. Zorg ervoor dat u de plaat op het juiste rooster zet. Zet de plaat niet op de bodem van de oven. Gebruik de plaat niet voor magnetronfuncties of om te ontdooien. Hierdoor kan brand in de oven ontstaan. |
|  | X | O | O | | **Inzetrooster**<br>Dit rooster wordt vaak gebruik voor het verwijderen van vet bij voedingsmiddelen als kip en varkensvlees. (Alleen gebruiken met de multifunctionele plaat. Gebruik de plaat niet voor magnetronfuncties of om te ontdooien. Hierdoor kan brand in de oven ontstaan.) |

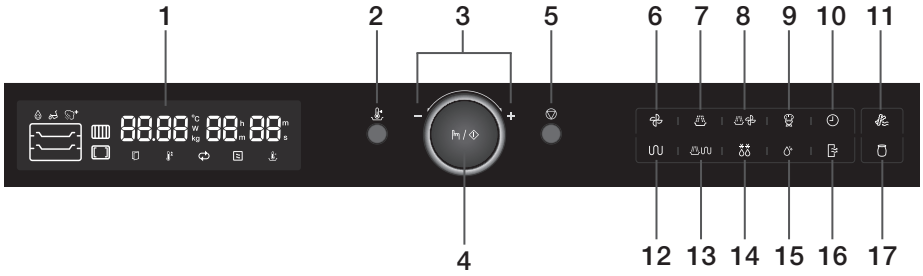


⚠
- Gebruik de multifunctionele plaat niet voor de fornuis- en ontdooifuncties. Wanneer u zich hier niet aan houdt, kan dit brandgevaar opleveren.
- De accessoires zijn niet hittebestendig. Gebruik geen accessoires bij open vuur van gasfornuizen of magnetronovens. Gebruik uitsluitend de accessoires die bij deze oven zijn geleverd.
- Gebruik de accessoires niet in een ovenruimte zonder voedsel erin. Wanneer u zich hier niet aan houdt, kan dit tot systeemstoringen leiden.
- Draag beschermende handschoenen bij het verwijderen van accessoires na het werken met de oven om brandwonden te vermijden. Accessoires worden heet, waardoor brandwonden kunnen ontstaan.
- Neem contact op met het dichtstbijzijnde servicecentrum als u vervangende accessoires nodig hebt.
- Plaats de grill uitsluitend op de multifunctionele plaat.
- Verwijder de multifunctionele plaat pas nadat zowel de plaat als de oven zijn afgekoeld.



(Speed)MC322GAKCBB_EF_DE68-04142D_NL.indb 15 2013-04-10 2:56:44

# HET BEDIENINGSPANEEL RAADPLEGEN




1. DISPLAY

   Hierop worden de huidige tijd, de voortgang van de bereiding, de temperatuur en de roosterpositie van accessoires weergegeven.

2. TOETS WARM HOUDEN

   Gebruikt om voedsel warm te houden na de bereiding.

3. KNOP +/-

   Gebruikt om de bereidingstijd en temperatuur, het menutype en de portiegrootte/het gewicht in te stellen.

4. TOETS SELECTEREN/STARTEN

   Gebruikt voor het bevestigen van selecties of het starten van de bereiding.

5. TOETS STOPPEN/ANNULEREN

   - Gebruikt om de bereiding te stoppen/annuleren of om stroom te besparen.
   - Druk hier eenmaal op tijdens de bereiding om de bereiding te stoppen en druk hier tweemaal op om de bereiding te annuleren.
   - Als de oven in de stroombesparingsstand wordt gezet, wordt er geen informatie weergegeven op het display.

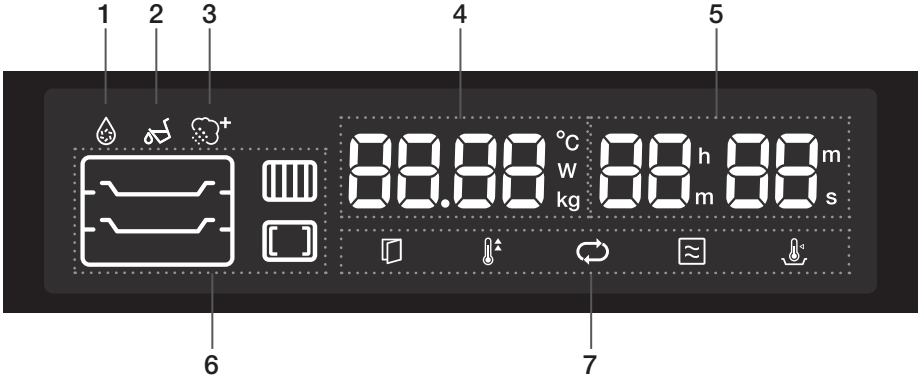
6. TOETS HETE LUCHT
7. TOETS MAGNETRON
8. TOETS MAGNETRON+HETE LUCHT
9. TOETS AUTOMATISCH BEREIDEN
10. TOETS KLOK
11. TOETS SLIM BAKKEN
12. TOETS GRILL
13. TOETS MAGNETRON+GRILL
14. TOETS AUTOMATISCH ONTDOOIEN
15. TOETS STOOMREINIGING
16. TOETS GEURVERDRIJVING
17. TOETS DEEG LATEN RIJZEN/ YOGHURT MAKEN

• Voor details over de respectievelijk werking, raadpleegt u pagina 22.



(Speed)MC322GAKCBB_EF_DE68-04142D_NL.indb 16 2013-04-10 2:56:45

## DISPLAY




1. **Ontkalken**

   Knippert als de stoomgenerator moet worden gereinigd. (Niet beschikbaar op dit model)

2. **Bijvullen**

   Gaat branden als de watertank niet correct is geïnstalleerd of als de watertank moet worden bijgevuld. (Niet beschikbaar op dit model)

3. **Stoom Plus**

   Gaat branden bij gebruik van automatische bereiding via stomen. (Niet beschikbaar op dit model)

4. **Gewicht/Temperatuur/Vermogen**

   Geeft het gewicht (kg) van voedsel, de temperatuur (°C) en het verbruikte vermogen (W) weer.

5. **Tijdweergave**

   Geef de huidige tijd en bereidingstijd weer.

6. **Accessoires en roosterpositie**

   **:** Inzetrooster

   **:** Multifunctionele plaat

   **:** Niveau 1

   **:** Niveau 2

7. **Omschrijving**

- **Deur open**: Gaat branden als de deur wordt geopend terwijl de oven in bedrijf is.
  (Terwijl de deur open is, zijn alle toetsen en de knop uitgeschakeld om een onbedoelde actie te voorkomen.)
- **Voorverwarmen**: Nadat u de temperatuur hebt ingesteld, gaat het lampje voor voorverwarmen branden als u op de toets **SELECTEREN/ STARTEN** (/) drukt en gaat het uit als het voorverwarmen is voltooid.
- **In bedrijf**: Gaat branden terwijl de oven in bedrijf is.
- **Afkoelen**: Gaat branden als de oven bezig is met afkoelen.
- **Warm houden**: Gaat branden als de warmhoudfunctie actief is.



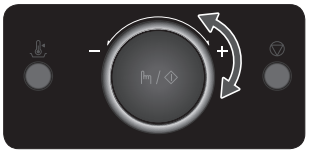
(Speed)MC322GAKCBB_EF_DE68-04142D_NL.indb 17 2013-04-10 2:56:46

## DE KLOK INSTELLEN

Wanneer u het apparaat voor de eerste keer aansluit, licht het DISPLAY op. Na drie seconden verschijnt het kloksymbool en begint "12:00" te knipperen op het DISPLAY.

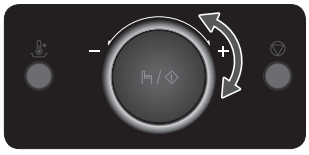
### De klok instellen

**1.** Draai aan de **knop +/-** om het huidige uur **(h)** in te stellen.



**2.** Druk op de toets **SELECTEREN/STARTEN** (/). De indicator **(m)** knippert.

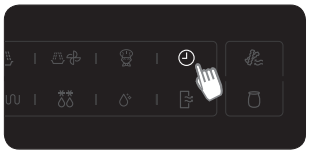
**3.** Draai aan de **knop +/-** om de huidige minuut **(m)** in te stellen.



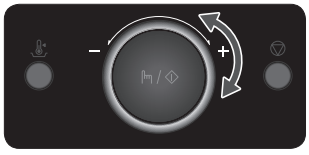
**4.** Druk op de toets **SELECTEREN/STARTEN** (/). Hiermee is het instellen van de tijd voltooid.

### De klok opnieuw instellen

**1.** Druk, terwijl de huidige tijd wordt weergegeven, op de toets **KLOK** () om de huidige tijd te wijzigen.



**2.** Herhaal stappen 1 t/m 4 hierboven om de tijd in te stellen.





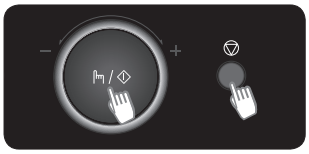
(Speed)MC322GAKCBB_EF_DE68-04142D_NL.indb 18 2013-04-10 2:56:47

3. Druk op de toets **SELECTEREN/STARTEN** (⏲ / ⏻). De tijdsinstellingen worden voltooid tenzij u de tijd instelt binnen 7 seconden.

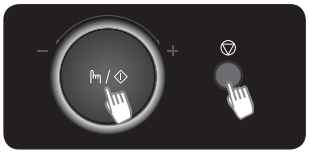
## HET GELUIDSSIGNAAL UITSCHAKELEN

U kunt ervoor kiezen om het geluidssignaal voor de toetsen, de zoemtoon of het alarm in of uit te schakelen.
Deze instelling moet worden uitgevoerd terwijl de huidige tijd wordt weergegeven.

1. U kunt het geluidssignaal uitschakelen door de toetsen **SELECTEREN/STARTEN** (⏲ / ⏻) en **STOPPEN/ANNULEREN** (⏼) één seconde ingedrukt te houden. **"OFF"** wordt weergegeven en er klinkt geen geluidssignaal.



2. U kunt het geluidssignaal opnieuw inschakelen door de toetsen **SELECTEREN/STARTEN** (⏲ / ⏻) en **STOPPEN/ANNULEREN** (⏼) één seconde ingedrukt te houden. **"ON"** wordt weergegeven en er klinkt een normaal geluidssignaal.



## STROOMBESPARING

In deze stand kunt u het stroomverbruik beperken.

1. Druk, terwijl de huidige tijd wordt weergegeven, op de toets **STOPPEN/ANNULEREN** (⏼). Er wordt geen bericht weergegeven op het display.

**Automatische functie voor energiebesparing**

Wanneer u geen functie selecteert tijdens het installeren of het gebruik van de oven in de tijdelijke stopstand, wordt de functie na 25 minuten geannuleerd. De ovenlamp wordt uitgeschakeld wanneer de deur gedurende 5 minuten is geopend.



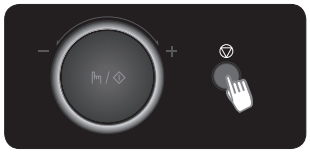
(Speed)MC322GAKCBB_EF_DE68-04142D_NL.indb 19 2013-04-10 2:56:48

# KINDERSLOT

Dit kinderslot dient ertoe om te voorkomen dat kinderen zich pijn doen of gewond raken door een ongeluk of een systeemstoring. Het is raadzaam om het slot in te stellen als u kinderen alleen thuislaat.
Deze instelling moet worden uitgevoerd terwijl de huidige tijd wordt weergegeven.

## De oven vergrendelen

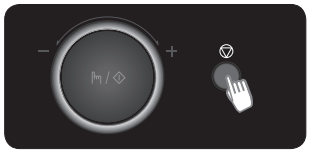
**1.** Druk 3 seconden lang op de toets **STOPPEN/ANNULEREN** (⏚)



**2.** Met een pieptoon wordt **(L)** weergegeven en worden alle toetsen uitgeschakeld.

## De oven ontgrendelen

**1.** Druk 3 seconden lang op de toets **STOPPEN/ANNULEREN** (⏚)



**2.** Met een pieptoon verdwijnt **(L)** en worden alle toetsen en functies opnieuw ingeschakeld.

(Speed)MC322GAKCBB_EF_DE68-04142D_NL.indb 20 2013-04-10 2:56:48

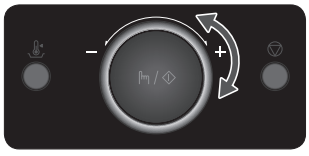
# INACTIEF

Handig als de oven voor het eerst wordt gebruikt of als de oven onplezierige geurtjes afgeeft. (In het begin bestaat de kans dat de oven rook of onplezierige geurtjes afgeeft. Dat is normaal.)
Breng huisdieren over naar een andere ruimte. Open een raam om de ruimte te ventileren.

1. Controleer of de oven leeg is.
2. Druk op de toets **HETELUCHT** (🌀) op het tiptoetsenpaneel.

3. Als het bericht voor een temperatuur van 180 °C knippert, drukt u op de toets **SELECTEREN/STARTEN** (🖐 / ◇).

4. Stel met de **knop +/-** de bereidingstijd in op 10 minuten.



5. Druk op de toets **SELECTEREN/STARTEN** (🖐 / ◇). De inactieve stand wordt gestart.

⚠ Deze oven genereert extreem hoge temperaturen aan de binnenkant. Gebruik beschermende handschoenen voor uw veiligheid.

Als de oven onplezierige geurtjes afgeeft, veegt u alle voedselresten binnen in de oven weg en laat u de oven werken in de inactieve stand.

# AUTOMATISCH AFKOELEN

Deze stand is handig voor het afkoelen van de oven.
De oven wordt afgekoeld doordat de koelventilator automatisch 3 minuten lang draait nadat de oven is gebruikt. Gedurende die tijd wordt het pictogram **Afkoelen** (≈) weergegeven. Dit is normaal.
Als de oven gedurende langere tijd wordt gebruikt, kan dit van invloed zijn op de prestaties. Voor langdurig gebruik past u de bereidingstijd aan of laat u de oven afkoelen en hervat u pas daarna het gebruik hiervan.
De functie voor automatisch afkoelen is standaard ingeschakeld.





(Speed)MC322GAKCBB_EF_DE68-04142D_NL.indb 21 2013-04-10 2:56:49

# gebruik van de oven

## VERWARMINGSTYPEN

### Ovenstanden

De volgende tabel toont de verschillende standen en instellingen van uw oven. Gebruik de tabellen voor deze standen als handleiding bij het koken.

| Stand | Omschrijving |
|---|---|
| | **HETE LUCHT**<br>Voedsel wordt verhit door twee verwarmingselementen boven en achter in de ovenruimte, terwijl de ventilator aan de achterkant de hete lucht gelijkmatig verdeelt.<br>Deze instelling is geschikt voor het roosteren van vlees, bakken van gratis en cake. |
| | **GRILL**<br>Gebruikt de directe hitte van de bovenste grill om voedsel te braden. Deze stand is met name handig voor vis of biefstuk. |
| | **MAGNETRON**<br>Voor het bereiden, opwarmen en ontdooien van voedingsmiddelen worden microgolven gebruikt.<br>Door deze stand te gebruiken kunt u tijd besparen. Hiermee kunt u efficiënt voedsel bereiden zonder dat de kleur of de vorm van het voedsel verandert. Tijd en vermogensniveau worden handmatig ingesteld op basis van het type voedsel en het gewicht. |
| | **MAGNETRON+GRILL**<br>Het voedsel wordt verwarmd door de bovenste verwarmingselementen met een cyclus van microgolven. Wij adviseren deze stand voor het grillen van kipdelen, vis en diepvriessnacks. |
| | **MAGNETRON+HETELUCHT**<br>Voedsel wordt verhit door het heteluchtelement, in combinatie met een cyclus van microgolven. Deze instelling is geschikt voor het snel roosteren van vlees, bakken van gratins en bereiden van diepvriesmaaltijden. |
| | **STOOMREINIGING**<br>Hete stoom trekt in de binnenwanden van de ovenruimte. Zo kunt u de oven eenvoudig schoonmaken. Het stoomreinigingsprogramma duurt slechts 15 minuten. |



(Speed)MC322GAKCBB_EF_DE68-04142D_NL.indb 22 2013-04-10 2:56:49

| Stand | Omschrijving |
|---|---|
| | **KLOK**<br>U kunt de tijdsinstelingen van de oven wijzigen. |
| | **GEURVERDRIJVING**<br>Gebruik deze functie nadat u gerechten met een sterke geur hebt bereid of na rookvorming in de magnetronoven. Reinig eerst de binnenkant van de oven. |
| | **WARM HOUDEN**<br>Deze stand is geschikt voor het warm houden van voedsel. (Houd het voedsel niet langer dan 2 uur warm. Warm eten raakt sneller bedorven.)<br>Temperatuur: 40 °C |

## Automatische functies

In de volgende tabel vindt u aanvullende programma's en functies.

| Stand | Omschrijving |
|---|---|
| | **AUTOMATISCH ONTDOOIEN**<br>U kunt kiezen uit vijf voorgeprogrammeerde instellingen voor automatisch ontdooien. De tijd en het vermogensniveau worden automatisch ingesteld.<br>U hoeft alleen het programma en het gewicht in te stellen en het ontdooien te starten. |
| | **AUTOMATISCH BEREIDEN**<br>U kunt kiezen uit 24 voorgeprogrammeerde automatische bereidingsinstellingen. De tijd en de temperatuur worden automatisch ingesteld. U hoeft alleen het programma en het gewicht van uw gerecht te selecteren en het bereidingsproces te starten. |
| | **SLIM BAKKEN**<br>U hoeft geen bereidingstijd of vermogen in te stellen U kunt de categorie Slim bakken aanpassen met behulp van de gebruikershandleiding. U gebruikt minder olie dan bij bakken in de friteuse. Het gebruik van deze functie is veel gezonder omdat u met minder olie werkt. |
| | **DEEG LATEN RIJZEN/YOGHURT MAKEN**<br>U kunt de functie voor het laten rijzen van deeg/maken van yoghurt van de Smart Oven gebruiken om de binnenzijde van de oven op een bepaalde temperatuur te houden die is geoptimaliseerd voor het fermenteren van gistplanten en lactobacillen. |

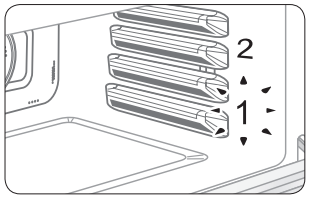




(Speed)MC322GAKCBB_EF_DE68-04142D_NL.indb 23 2013-04-10 2:56:50

# DE HETELUCHTSTAND GEBRUIKEN

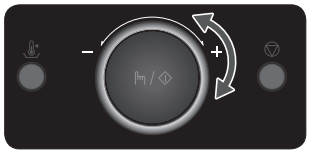
Bij het bereiden met hete lucht wordt de traditionele methode gebruikt die u in een gewone oven tegenkomt. Het verwarmingselement bevindt zich op de achterwand en de ventilator zorgt ervoor dat de hete lucht wordt gecirculeerd.
Leg het voedsel op de multifunctionele plaat of op de multifunctionele plaat + inzetrooster op niveau 1.




## Heteluchtstand instellen

**1.** Druk op de toets **HETELUCHT** (⁂) op het tiptoetsenpaneel.

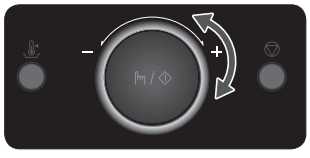
**2.** Als het bericht voor een temperatuur van 180 °C knippert, draait u aan de **KNOP +/-** om een bereidingstijd te selecteren. (temperatuurbereik: 40-230 °C)



**3.** Druk op de toets **SELECTEREN/STARTEN** (⏲ / ⏻).

**4.** Als u wilt voorverwarmen, drukt u op de toets **SELECTEREN/STARTEN** (⏲ / ⏻).
- Na het voorverwarmen, verdwijnt het symbool **Voorverwarmen** (🌡) met een pieptoon.
- Wees voorzichtig. De ovenruimte is heel erg heet van binnen.
- Gebruik de accessoires voor het specifieke voedsel en de bereidingswijze die u hebt gekozen.

**5.** Draai aan de **KNOP +/-** om de bereidingstijd in te stellen.
- De bereidingstijd kan worden aangepast met de **KNOP +/-**. (Max: 1 uur 30 minuten)





(Speed)MC322GAKCBB_EF_DE68-04142D_NL.indb 24 2013-04-10 2:56:51

6. Druk op de toets **SELECTEREN/STARTEN** (/).
   - De heteluchtstand wordt gestart.
   - De bereidingstijd kan worden aangepast met de **KNOP +/-**.
   - De bereidingstemperatuur kan worden aangepast door de toets **SELECTEREN/ STARTEN** (/) ingedrukt te houden en aan de **KNOP +/-** te draaien als het temperatuurbericht knippert.

## Kooktips

Gebruik de instellingen en tijden uit de tabel als richtlijn voor het bakken en braden.
We raden u aan de oven tot de gewenste temperatuur voor te verwarmen.

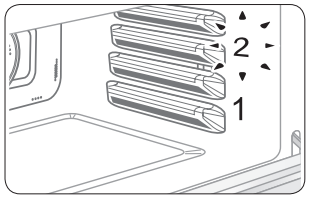
| Voedselitem | Plaatniveau | Heteluchtstand (°C) | Accessoire | Tijd (min.) |
|---|---|---|---|---|
| **Diepvriespizza** (350 gr.) | 1 | 200 °C | Multifunctionele plaat | 15-18 |
| **Bevroren Franse frietjes** (450 gr.) | 1 | 200 °C | Multifunctionele plaat | 18-20 |
| **Ingevroren broodjes** (250 gr.) | 1 | 160 °C | Multifunctionele plaat | 7-9 |
| **Zelfgemaakte pizza** (1300 gr.) | 1 | 200 °C | Multifunctionele plaat | 20-25 |
| **Biscuitgebak** (500 gr.) | 1 | 160 °C | Multifunctionele plaat | 30-35 |
| **Marmercake** (700 gr.) | 1 | 150 °C | Multifunctionele plaat | 50-60 |
| **Muffins** (300-350 gr.) | 1 | 160 °C | Multifunctionele plaat | 28-33 |
| **Koekjes** (200 gr.) | 1 | 180 °C | Multifunctionele plaat | 10-15 |



(Speed)MC322GAKCBB_EF_DE68-04142D_NL.indb 25 2013-04-10 2:56:51

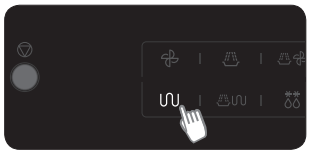
# DE GRILLSTAND GEBRUIKEN

De grillelementen bevinden zich boven in de ovenruimte. De grill werkt terwijl de deur gesloten is. Als u de grill 2-3 minuten voorverwarmt, bruint het gerecht nog sneller. Met de grillstand kunt u gerechten snel verwarmen en laten bruinen, zonder microgolven te gebruiken. Leg het voedsel op de multifunctionele plaat of op de multifunctionele plaat + inzetrooster op niveau 2.

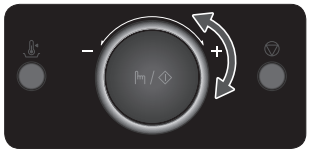



## Instelling grillstand

**1.** Druk op de toets **GRILL** (⏦) op het tiptoetsenpaneel.



**2.** Als u voedsel wilt grillen, draait u aan de **KNOP +/-** om de bereidingstijd in te stellen. De temperatuur instellen is niet nodig. (Max. 60 minuten)




**3.** Druk op de toets **SELECTEREN/STARTEN** (⏦ / ⏀).
- De grillstand gaat van start.
- De bereidingstijd kan worden aangepast met de **KNOP +/-**.

Voor vis: U kunt de geur van de vis verminderen door een of twee schijfjes citroen of een theelepel zuiveringszout toe te voegen aan de vis.

Gebruik altijd ovenwanten bij het hanteren van de ovenschalen, want deze worden zeer heet.



(Speed)MC322GAKCBB_EF_DE68-04142D_NL.indb 26 2013-04-10 2:56:52

## Kooktips

Gebruik de instellingen en tijden uit de tabel als richtlijn voor het grillen.
Wij raden u aan de oven 2-3 minuten voor te verwarmen met de Grillstand.

| Voedselitem | Plaatniveau | Stand | Accessoire | Tijd (min.) |
|---|---|---|---|---|
| **Toast** (4 plakjes) | 2 | Grill | Multifunctionele plaat met inzetrooster | 1e kant: 2-4,25<br>2e kant: 2-3 |
| **Kaastosti's** (4 stuks) | 2 | Grill | Multifunctionele plaat met inzetrooster | 7-8 |
| **Biefstuk** (500 gr.) | 2 | Grill | Multifunctionele plaat met inzetrooster | 1e kant: 9-11<br>2e kant: 5-7 |
| **Lamskarbonades** (400 gr.) | 2 | Grill | Multifunctionele plaat met inzetrooster | 1e kant: 8-10<br>2e kant: 6-8 |
| **Verse groenten** (250 gr.) | 2 | Grill | Multifunctionele plaat met inzetrooster | 12-15 |



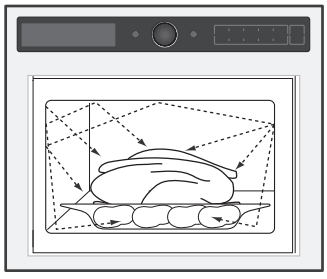
# DE WERKING VAN EEN MAGNETRONOVEN

Microgolven zijn elektromagnetische golven met een hoge frequentie. De energie in deze golven zorgt ervoor dat de gerechten gaar worden of worden opgewarmd zonder dat de vorm of kleur ervan verandert.

**U kunt een magnetron gebruiken voor:**

- Ontdooien
- Bereiden

## Bereidingsprincipe



1. De microgolven die door de magnetron worden gegenereerd, worden gelijkmatig verdeeld door middel van het roerdistributiesysteem. Hierdoor wordt het gerecht gelijkmatig verwarmd.
2. De microgolven worden door het gerecht opgenomen tot een diepte van ongeveer 2,5 cm (1 inch). Het verwarmingsproces gaat verder doordat de warmte binnen het gerecht wordt doorgegeven.
3. De bereidingstijd varieert afhankelijk van de gebruikte schaal en de eigenschappen van het gerecht:
   - Hoeveelheid en dichtheid
   - Watergehalte
   - Begintemperatuur (gekoeld of kamertemperatuur)

Aangezien de binnenkant van het gerecht wordt verwarmd door warmtedoorgifte, gaat het verwarmingsproces zelfs nog door nadat u het gerecht uit de oven hebt gehaald. Om deze reden moet u de gaartijden die in recepten en in deze gebruiksaanwijzing worden vermeld aanhouden. Dit is om ervoor te zorgen dat:

- Het gerecht ook van binnen gaar wordt
- Het gerecht overal even warm wordt



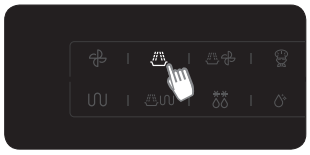
(Speed)MC322GAKCBB_EF_DE68-04142D_NL.indb 27 2013-04-10 2:56:52

# DE MAGNETRONSTAND GEBRUIKEN

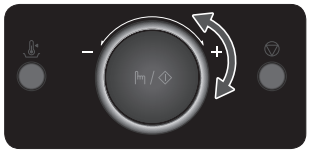
Leg het voedsel in een hittebestendige schaal en plaats de schaal onder in de oven.

## Instelling magnetronstand

**1.** Druk op de toets **MAGNETRON** (🍲) op het tiptoetsenpaneel. Het vermogen en de tijd verschijnen op het DISPLAY.

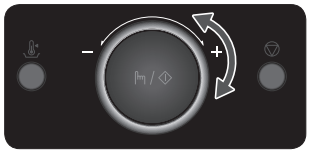


**2.** Draai aan de **KNOP +/-** om het gewenste vermogensniveau in te stellen.
- Standaard: 800 W
- 100, 180, 300, 450, 600, 700, 800 W



**3.** Druk op de toets **SELECTEREN/STARTEN** (⏲ / ⏀).

**4.** Draai aan de **KNOP +/-** om de gewenste bereidingstijd in te stellen.
(De maximale bereidingstijd bedraagt 90 minuten.)



**5.** Druk op de toets **SELECTEREN/STARTEN** (⏲ / ⏀).

- Raadpleeg de kooktips (pagina's 29-33) voor richtlijnen over de geschikte bereidingstijden en vermogensniveaus.
- U kunt de bereidingstijd en temperatuur tijdens de bereiding wijzigen.
  - Druk simpelweg aan de **KNOP +/-** of druk op de toets **SELECTEREN/STARTEN** (⏲ / ⏀).

⚠
- Maak geen gebruik van de multifunctionele plaat, het inzetrooster, aluminiumfolie of ander metaalfolie. Hierdoor kan brand ontstaan.
- Een afgesloten schaal of verpakt voedsel, zoals eieren of kastanjes, kan ontploffen tijdens de bereiding. Doe dergelijk voedsel in een hittebestendige schotel voordat u het gaat bereiden.
- Vloeistoffen kunnen overkoken, waardoor brandwonden kunnen ontstaan bij het verwijderen van de schaal. Wacht minimaal 30 seconden voordat u de schaal verwijdert.



(Speed)MC322GAKCBB_EF_DE68-04142D_NL.indb 28 2013-04-10 2:56:52

## Gids voor het magnetronvermogen

| Vermogensniveau | Percentage (%) | Vermogen (W) | Opmerking |
|---|---|---|---|
| HOOG | 100 | 800 | Voor het verwarmen van vloeistoffen. |
| HOOG/LAAG | 83 | 700 | Voor het opwarmen en bereiden van voedsel. |
| MIDDELHOOG | 67 | 600 | Voor het opwarmen en bereiden van voedsel. |
| GEMIDDELD | 50 | 450 | Voor het bereiden van vlees en het opwarmen van delicate gerechten. |
| MIDDELLAAG | 33 | 300 | |
| ONTDOOIEN | 20 | 180 | Voor het ontdooien en doorlopend bereiden. |
| LAAG | 11 | 100 | Voor het ontdooien van delicate gerechten. |

## Gids voor magnetronkookmaterialen

Kookmaterialen die in de magnetronstand worden gebruikt, moeten microgolven kunnen doorlaten zodat ze in het voedsel kunnen dringen. Metalen zoals roestvrij staal, aluminium en koper weerkaatsen microgolven. Gebruik daarom geen kookmaterialen die uit metaal zijn vervaardigd. Kookmateriaal dat als magnetronbestendig is gemarkeerd, is altijd veilig voor gebruik. Raadpleeg de volgende gids voor aanvullende informatie over geschikt kookmateriaal.

| Kookmateriaal | Magnetron-bestendig | Opmerkingen |
|---|---|---|
| Aluminiumfolie | ✓× | Kan worden gebruikt in kleine hoeveelheden om te voorkomen dat bepaalde delen van het voedsel te gaar worden. Als te veel folie wordt gebruikt of de folie te dicht bij de ovenwand komt, kunnen echter vonken ontstaan. |
| Bruineerbord | ✓ | Niet langer dan 8 minuten voorverwarmen. |
| Porselein en aardewerk | ✓ | Porselein, aardewerk en geglazuurd aardewerk zijn meestal wel geschikt, tenzij er een metalen sierrand op is aangebracht. |
| Wegwerpborden van polyester en karton | ✓ | Sommige diepvriesmaaltijden zijn verpakt in deze materialen. |
| Fast-foodverpakkingen | | |
| • Polystyreen bekers | ✓ | Kunnen worden gebruikt voor het opwarmen van voedsel. Het polystyreen kan smelten door oververhitting. |
| • Papieren zakken en kranten | × | Kunnen vlam vatten. |
| • Kringlooppapier en metalen garneringen | × | Kan vonken veroorzaken. |
| Glas | | |
| • Ovenvaste serveerschalen | ✓ | Kunnen worden gebruikt, tenzij voorzien van metalen sierrand. Kunnen worden gebruikt voor het opwarmen van voedsel of vloeistoffen. Fijn glaswerk kan breken als gevolg van plotselinge verhitting. |
| • Fijn glaswerk | ✓ | |





(Speed)MC322GAKCBB_EF_DE68-04142D_NL.indb 29 2013-04-10 2:56:52

| Kookmateriaal | Magnetron-bestendig | Opmerkingen |
|---|---|---|
| • Glazen potten | ✓ | Het deksel moet worden verwijderd. Alleen geschikt voor opwarmen. |
| **Metaal** | | |
| • Schalen | × | Kunnen vonken en brand veroorzaken. |
| • Binddraadjes voor plastic zakken | × | |
| **Papier** | | |
| • Borden, bekers, servetten en keukenrol | ✓ | Voor korte bereidingstijden en opwarmen. Ook voor het absorberen van overtollig vocht. |
| • Kringlooppapier | × | Kan vonken veroorzaken. |
| **Plastic** | | |
| • Opbergdozen | ✓ | Met name hittebestendig thermoplastic. Sommige soorten plastic kunnen vervormen of verkleuren bij hoge temperaturen. Gebruik geen melamine. |
| • Plasticfolie | ✓ | Kan worden gebruikt om vocht vast te houden. Mag niet in contact komen met het voedsel. Wees voorzichtig bij het verwijderen van de folie. Er kunnen hete dampen ontsnappen. |
| • Diepvrieszakken | ✓× | Alleen indien kookvast of ovenbestendig. Mag niet luchtdicht zijn. Zo nodig met een vork gaatjes aanbrengen. |
| **Vetvrij papier** | ✓ | Kan worden gebruikt om vocht vast te houden en spatten te voorkomen. |

Er kunnen vonken ontstaan in de magnetron wanneer metaal wordt gebruikt.
✓ : Aanbevolen
✓×: Wees voorzichtig
× : Onveilig

## Microgolven

Microgolven dringen door in het gerecht en worden aangetrokken en opgenomen door het aanwezige water, vet en suikers. De microgolven zorgen ervoor dat de moleculen in het gerecht snel gaan bewegen. De snelle beweging van deze moleculen veroorzaakt wrijving en de warmte die daarbij ontstaat verwarmt het gerecht.

## Bereiding

### Kookmaterialen voor bereiden in de magnetron:

De kookmaterialen moeten de microgolven goed doorlaten voor een maximaal rendement. Microgolven worden weerkaatst door metalen, zoals roestvrijstaal, aluminium en koper, maar kunnen wel doordringen in keramiek, glas, porselein, plastic, papier en hout. U mag het gerecht daarom niet in een metalen schaal bereiden.

### Gerechten die geschikt zijn voor bereiding in de magnetron:

Veel typen gerechten zijn geschikt voor bereiding in de magnetron, inclusief verse en diepgevroren groenten, fruit, pasta, rijst, granen, bonen, vis en vlees. Sauzen, custard, soep, pudding, conserven en chutney kunnen eveneens in de magnetron worden



(Speed)MC322GAKCBB_EF_DE68-04142D_NL.indb 30 2013-04-10 2:56:52

bereid. In het algemeen is de magnetron ideaal voor alle gerechten die u normaal op een kookplaat zou bereiden. U kunt bijvoorbeeld denken aan het smelten van boter of chocolade (zie het gedeelte met speciale tips).

### Afdekken tijdens het verwarmen

Het is belangrijk de gerechten af te dekken. Het verdampte water komt in de vorm van stoom omhoog en draagt bij tot het verwarmingsproces. U kunt de gerechten op verschillende manieren afdekken, bijvoorbeeld met een keramisch bord, een plastic deksel of plastic magnetronfolie.

### Nagaartijden

Na het verwarmen moet u het gerecht enige tijd laten staan zodat de warmte zich gelijkmatig binnen het gerecht kan verdelen.

## Bereiding van verse groenten

Gebruik een ovenvaste glazen schaal met deksel. Voeg 30-45 ml koud water (2-3 eetl.) toe per 250 gr. groente, tenzij anders vermeld - zie tabel. Kook de groente de aangegeven minimumtijd - zie tabel. Ga desgewenst door met koken tot u het gewenste resultaat bereikt. Tijdens en na de bereiding een keer doorroeren. Voeg zout, kruiden en boter toe na het koken. 3 minuten laten nagaren met het deksel erop.

Snijd de groente in stukken van gelijke grootte. Hoe kleiner de stukken, des te sneller zijn ze gaar.

Kook verse groenten in de magnetron altijd op vol vermogen (800 W).

| Voedsel | Portie | Tijd (min.) | Nagaartijd (min.) | Instructies |
|---|---|---|---|---|
| **Aardappelen** | 500 gr. | 7-8 | 3 | Weeg de aardappelen en snijd ze doormidden of in vieren in stukken van ongeveer gelijke grootte. |
| **Broccoli** | 250 gr. | 3½-4 | 3 | Verdelen in roosjes van gelijke grootte. Leg deze met de steeltjes naar het midden. |
| **Wortels** | 250 gr. | 4 -4½ | 3 | Snijd de wortels in stukken van gelijke grootte. |
| **Bloemkool** | 500 gr. | 7-7½ | 3 | Verdelen in roosjes van gelijke grootte. Grote roosjes doormidden snijden. Leg ze met de steeltjes naar het midden. |
| **Courgette** | 250 gr. | 3-3½ | 3 | Snijd de courgettes in plakken. Voeg 30 ml (2 eetlepels) water of een klontje boter toe. Koken tot ze net gaar zijn. |

## Bereiding van rijst en pasta

**Rijst** - Gebruik een grote ovenvaste glazen schaal met deksel. Rijst verdubbelt in omvang tijdens de bereiding. Afdekken. Na het koken, voor het nagaren doorroeren en zout, kruiden en boter toevoegen.

De rijst heeft aan het einde van de bereidingstijd mogelijk niet alle water opgenomen.

**Pasta** - Gebruik een grote ovenvaste glazen schaal. Kokend water en een snufje zout toevoegen en goed doorroeren. Niet afdekken. Tijdens en na de bereiding af en toe doorroeren. Tijdens de nagaartijd afdekken en na afloop goed afgieten.





(Speed)MC322GAKCBB_EF_DE68-04142D_NL.indb 31 2013-04-10 2:56:53

| Voedsel | Portie | Aan/ Uit | Tijd (min.) | Nagaartijd (min.) | Instructies |
|---|---|---|---|---|---|
| **Witte rijst** (snelkook) | 250 gr. | 800 W | 15-16 | 5 | Voeg 500 ml koud water toe. |
| **Bruine rijst** (snelkook) | 250 gr. | 800 W | 20-21 | 5 | Voeg 500 ml koud water toe. |
| **Pasta** | 250 gr. | 800 W | 10-11 | 5 | Voeg 1000 ml kokend water toe. |

## Opwarmen

Met de magnetron kunt u gerechten opwarmen in een fractie van de tijd die u nodig hebt bij een gewone oven of kookplaat. Gebruik de vermogensstanden en opwarmtijden uit de volgende tabel als richtlijn. Bij de tijden in de tabel is uitgegaan van vloeistoffen met een kamertemperatuur van +18 tot +20 °C of gekoeld voedsel met een koelkasttemperatuur van +5 tot +7°C.

### Plaatsen en afdekken

Warm liever geen grote stukken voedsel op, zoals braadstuk. Deze hebben de neiging aan de buitenkant te gaar te worden en uit te drogen voordat de binnenkant goed heet wordt. Het opwarmen van kleinere stukken gaat beter.

### Vermogensstanden en doorroeren

Sommige gerechten kunnen worden opgewarmd bij een vermogen van 800 W, terwijl u voor andere een vermogen van 600 W, 450 W of zelfs 300 W moet gebruiken.
Zie de tabel voor meer informatie. U kunt doorgaans beter een lager vermogen gebruiken voor delicate gerechten, grote hoeveelheden en gerechten die snel warm worden (zoals pasteitjes).

Voor het beste resultaat het gerecht tijdens het opwarmen doorroeren of omkeren. Zo mogelijk voor het serveren nogmaals doorroeren.

Wees extra voorzichtig bij het verwarmen van vloeistoffen en babyvoeding. Om te voorkomen dat vloeistoffen buiten de magnetron alsnog plotseling aan de kook raken en naar buiten spatten, moet u het gerecht voor, tijdens en na het verwarmen goed doorroeren. Laat de vloeistoffen tijdens het nagaren in de oven staan. Het is aan te raden een plastic lepel of glazen staafje in de vloeistof te zetten. Vermijd oververhitting van het gerecht. Het is beter een kortere bereidingstijd in te stellen en deze zo nodig te verlengen.

### Opwarm- en nagaartijden

Wanneer u voor het eerst een gerecht opwarmt, is het handig om de door u gebruikte bereidingstijd te noteren.

Controleer altijd of het gerecht door en door verwarmd is.

Laat het gerecht na het opwarmen altijd even nagaren, zodat de warmte zich gelijkmatig over het gerecht kan verdelen.

De aanbevolen nagaartijd na het opwarmen is 2-4 minuten, tenzij in de tabel een andere tijd wordt aanbevolen.

Wees extra voorzichtig bij het verwarmen van vloeistoffen en babyvoeding. Zie ook het gedeelte met de veiligheidsvoorschriften.



(Speed)MC322GAKCBB_EF_DE68-04142D_NL.indb 32 2013-04-10 2:56:53

## Vloeistoffen opwarmen

Altijd een nagaartijd van ten minste 20 seconden aanhouden nadat de oven is uitgeschakeld, zodat de warmte zich kan verdelen. Roer zo nodig tijdens het verwarmen en roer ALTIJD na het verwarmen. Om te voorkomen dat vloeistoffen na beëindiging van het bereidingsproces alsnog overkoken en mogelijk brandwonden veroorzaken, kunt u een plastic lepel of glazen staafje in de vloeistof zetten en deze voor, tijdens en na het verwarmen doorroeren.

## Vloeistoffen en gerechten opwarmen

Gebruik de vermogensstanden en tijden uit de tabel als richtlijn bij het opwarmen.

| Voedsel | Portie | Aan/Uit | Tijd (min.) | Nagaartijd (min.) | Instructies |
|---|---|---|---|---|---|
| **Dranken** (koffie, thee, water) | 250 ml (1 mok)<br>500 ml (2 mokken) | 800 W | 1½-2<br>3-3½ | 1-2 | In keramische mokken gieten en niet afdekken: 1 mok in het midden, 2 mokken tegenover elkaar. Tijdens het nagaren in de oven laten staan en goed doorroeren. |
| **Soep** (gekoeld) | 250 ml<br>450 ml | 800 W | 2-2½<br>3½-4 | 2-3 | In een diep keramisch bord of een keramische kom gieten. Dek het af met een plastic deksel. Roer alles goed door na het opwarmen. Voor het serveren nogmaals doorroeren. |
| **Stoofschotel** (gekoeld) | 350 gr. | 600 W | 4-5 | 2-3 | Stoofschotel in een diep keramisch bord gieten. Dek het af met een plastic deksel. Tijdens het opwarmen af en toe doorroeren en nogmaals roeren voor het nagaren en voor het serveren. |
| **Pasta met saus** (gekoeld) | 350 gr. | 600 W | 3-4 | 3 | Pasta (bijvoorbeeld spaghetti of macaroni) op een plat keramisch bord leggen. Afdekken met plastic magnetronfolie. Doorroeren voor het serveren. |
| **Gevulde pasta met saus** (gekoeld) | 350 gr. | 600 W | 4-5 | 3 | De gevulde pasta (bijvoorbeeld ravioli, tortellini) op een diep keramisch bord leggen. Dek het af met een plastic deksel. Tijdens het opwarmen af en toe doorroeren en nogmaals roeren voor het nagaren en voor het serveren. |
| **Kant-en-klaarmaaltijden** (gekoeld) | 300 gr.<br>400 gr. | 600 W | 5-6<br>6-7 | 3 | Leg de bestanddelen (2-3) waaruit de maaltijd bestaat, op een keramische schotel. Afdekken met plastic magnetronfolie. Keer het voedsel halverwege om voor een optimaal resultaat. |

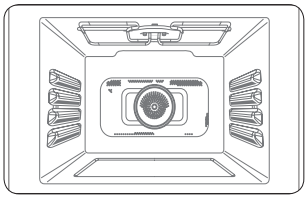




(Speed)MC322GAKCBB_EF_DE68-04142D_NL.indb 33 2013-04-10 2:56:53

# DE STAND MAGNETRON+GRILL GEBRUIKEN

Het voedsel wordt verwarmd door de bovenste verwarmingselementen met een cyclus van microgolven.

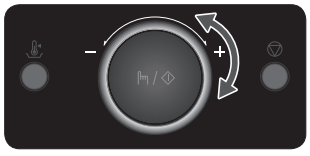


## Instelling Magnetron+Grillstand ( )

U kunt ook magnetron en grill combineren om gerechten snel te bereiden en tegelijkertijd te bruinen.

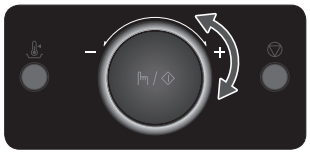
1. Druk op de toets **MAGNETRON+GRILL** ( ) op het tiptoetsenpaneel. Het vermogen en de tijd verschijnen op het DISPLAY.

2. Draai aan de **KNOP +/-** om het gewenste vermogensniveau in te stellen.
   - Standaard: 600 W
   - 100, 180, 300, 450, 600 W



3. Druk op de toets **SELECTEREN/STARTEN** ( / ).

4. Draai aan de **KNOP +/-** om de gewenste bereidingstijd in te stellen.
   (De maximale bereidingstijd bedraagt 90 minuten.)



5. Druk op de toets **SELECTEREN/STARTEN** ( / ).

- Het gebruik van onjuiste accessoires kan vonken veroorzaken en de bereiding beïnvloeden.
- Plaats het voedsel niet direct onder op de bodem van de oven zonder gebruik te maken van een schaal.
- Raadpleeg de kooktips op pagina 35 voor richtlijnen over de geschikte bereidingstijden en vermogensniveaus.
- U kunt de bereidingstijd tijdens de bereiding wijzigen.
  - Druk simpelweg aan de **KNOP +/-** of druk op de toets **SELECTEREN/STARTEN** ( / ).



(Speed)MC322GAKCBB_EF_DE68-04142D_NL.indb 34 2013-04-10 2:56:53

Kookmaterialen voor bereiden met magnetron en grill:

Gebruik kookmaterialen die de microgolven doorlaten. Het materiaal moet vuurvast zijn. Gebruik in de combistand geen metalen kookmaterialen. Gebruik geen plastic kookmaterialen. Deze kunnen smelten.

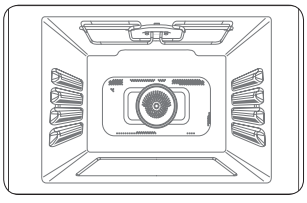
Gerechten die geschikt zijn voor bereiding met magnetron en grill:

In deze stand kunt u allerlei gerechten bereiden die zowel verhit als bruin moeten worden, alsmede gerechten die alleen bovenop wat bruin moeten worden. Deze stand kunt u ook gebruiken voor de bereiding van gerechten die zowel bruin als knapperig moet worden, zoals kipdelen (halverwege omkeren). Meer informatie vindt u in de grilltabel.

## Kooktips

| Voedselitem | Plaatniveau | Stand | Accessoire | 1. kant tijd (min.) | 2. kant tijd (min.) |
|---|---|---|---|---|---|
| **Gegrilde tomaat** (400 gr., 2 stuks) | 2 | 300 W + Grill | Multifunctionele plaat met inzetrooster | 4-5 | - |
| **Tosti met tomaat/ kaas** (300 gr., 4 stuks) | 2 | 300 W + Grill | Multifunctionele plaat met inzetrooster | 3-4 | - |
| **Tosti Hawaï (ham, ananas, plakjes kaas)** (500 gr., 4 stuks) | 2 | 300 W + Grill | Multifunctionele plaat met inzetrooster | 4-5 | - |
| **Aardappelen in de schil** (500 gr.) | 2 | 600 W + Grill | Multifunctionele plaat met inzetrooster | 7-8 | - |
| **Geroosterde vis** (400-500 gr.) | 2 | 300 W + Grill | Multifunctionele plaat met inzetrooster | 5-7 | 5½-6½ |

# DE STAND MAGNETRON+HETELUCHT GEBRUIKEN



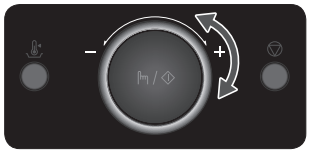
In deze stand wordt de magnetron gecombineerd met hele lucht. De bereidingstijd wordt daardoor korter, terwijl het gerecht wel een mooi bruin korstje krijgt en knapperig blijft.
Bij het bereiden met hete lucht wordt de traditionele methode gebruikt die u in een gewone oven tegenkomt, waarbij een ventilator op de achterwand zorgt voor de circulatie van de warme lucht.

## Instelling stand magnetron+hetelucht

**1.** Druk op de toets **MAGNETRON+HETELUCHT** op het tiptoetsenpaneel. Het vermogen en de tijd verschijnen op het DISPLAY.

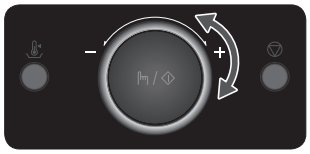
(Speed)MC322GAKCBB_EF_DE68-04142D_NL.indb 35 2013-04-10 2:56:54

2. Draai aan de **KNOP +/-** om het gewenste vermogensniveau in te stellen.
   - Standaard: 600 W
   - 100, 180, 300, 450, 600 W



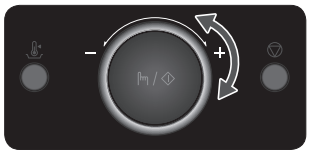
3. Druk op de toets **SELECTEREN/STARTEN** (⏲ / ⏀).

4. Draai aan de **KNOP +/-** om de gewenste temperatuur in te stellen.
   - Standaard: 180 °C
   - 40-200 °C



5. Druk op de toets **SELECTEREN/STARTEN** (⏲ / ⏀).

6. Draai aan de **KNOP +/-** om de gewenste bereidingstijd in te stellen.
   (De maximale bereidingstijd bedraagt 90 minuten.)



7. Druk op de toets **SELECTEREN/STARTEN** (⏲ / ⏀).

- Het gebruik van onjuiste accessoires kan vonken veroorzaken en de bereiding beïnvloeden.
- Plaats het voedsel niet direct onder op de bodem van de oven zonder gebruik te maken van een schaal.
- Raadpleeg de kooktips op pagina 37 voor richtlijnen over de geschikte vermogensniveaus, temperaturen en bereidingstijden.
- U kunt de bereidingstijd en temperatuur tijdens de bereiding wijzigen.
  - Temperatuur: druk op de toets **SELECTEREN/STARTEN** (⏲ / ⏀) en draai dan aan de **KNOP +/-**.
  - Bereidingstijd: draai simpelweg aan de **KNOP +/-**.

**Belangrijk**

1. Gebruik ALTIJD kookmaterialen die magnetronbestendig en ovenvast zijn. Glazen en keramische schalen zijn ideaal omdat ze de microgolven goed doorlaten.
2. Gebruik ALTIJD ovenwanten bij het hanteren van de ovenschalen, want deze worden zeer heet.
3. Controleer of het grillelement in de horizontale positie staat.



(Speed)MC322GAKCBB_EF_DE68-04142D_NL.indb 36 2013-04-10 2:56:54

Kookmaterialen voor bereiden met magnetron en hete lucht:

Moeten in staat zijn de microgolven door te laten. Moeten daarnaast ovenvast zijn (bijvoorbeeld glas, aardewerk en porselein zonder metalen sierranden). Zie ook de beschrijving onder Magnetron + grill.

Gerechten die geschikt zijn voor bereiding met magnetron en hete lucht:

Allerlei soorten vlees, gevogelte, stoofschotels, gegratineerde gerechten, biscuitgebak, lichte fruitcakes, quiches en brood.



## Kooktips

Verwarm de heteluchtoven voor tot de gewenste temperatuur.
Gebruik de vermogensstanden en opwarmtijden uit de tabel als richtlijn.

| Voedselitem | Plaatniveau | Stand | Accessoire | Bereidingstijd (min.) | Nagaartijd (min.) |
|---|---|---|---|---|---|
| **Diepgevroren lasagne** (400 gr.) | Onder in de oven | 200 °C / 450 W | Inzetrooster | 13-15 | 3 |
| **Gebakken aardappelen** (500 gr., 2-3 stuks) | Onder in de oven | 200 °C / 600 W | Inzetrooster | 1e kant: 5-7<br>2e kant: 4-6 | 5 |
| **Hele kip** (1200 gr.) | Onder in de oven | 200 °C / 450 W | Overschaal op inzetrooster | 1e kant: 20-22<br>2e kant: 16-18 | 5 |
| **Geroosterd rundvlees** (1000 gr.) | Onder in de oven | 180 °C / 450 W | Overschaal op inzetrooster | 1e kant: 17-22<br>2e kant: 10-15 | 10 (in folie gewikkeld) |
| **Diepvriesgebak** (500 gr.) | Onder in de oven | 160 °C / 180 W | Inzetrooster | 11-13 | 5 |

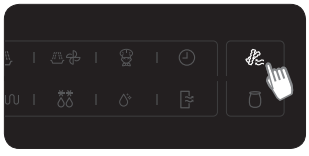
# DE STAND VOOR SLIM BAKKEN GEBRUIKEN

De 10 programma's voor slim bakken kennen elk een voorgeprogrammeerde bereidingstijd. U hoeft geen bereidingstijd of vermogensstand in te stellen.
U kunt de categorie Slim bakken aanpassen door de toets Slim bakken in te drukken.

Gebruik ALTIJD kookmaterialen die magnetronbestendig en ovenvast zijn. Glazen en keramische schalen zijn ideaal omdat ze de microgolven goed doorlaten. Gebruik ALTIJD ovenwanten bij het hanteren van de ovenschalen, want deze worden zeer heet.

## Instelling voor stand Slim bakken

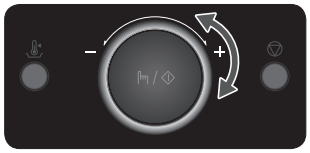
**1.** Druk op de toets **SLIM BAKKEN** ( ).



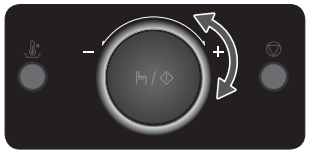


(Speed)MC322GAKCBB_EF_DE68-04142D_NL.indb 37 2013-04-10 2:56:54

**2.** Draai aan de **KNOP +/-** om het soort gerecht te selecteren en druk op de toets **SELECTEREN/STARTEN** (/). (Raadpleeg de tabel op pagina 38-39.)



**3.** Selecteer de portiegrootte van het gerecht in met de **KNOP +/-**.



**4.** Druk op de toets **SELECTEREN/STARTEN** (/).

## De functie voor Slim bakken gebruiken

In de volgende tabel vindt u 10 automatische programma's voor slim bakken. De tabel bevat de hoeveelheden, nagaartijden en toepasselijke aanbevelingen. U gebruikt minder olie dan bij bakken in de friteuse, terwijl u smakelijke resultaten krijgt. De programma's gebruiken een combinatie van hete lucht, bovenverwarming en magnetron.

| Code | Voedsel | Portie | Nagaartijd (min.) | Aanbevelingen |
|---|---|---|---|---|
| 1 | **Diepvriesovenfrites** ** | 0,3-0,35 kg<br>0,45-0,5 kg | - | Verdeel de diepgevroren ovenfrites gelijkmatig over de multifunctionele plaat. Plaats de bakplaat op niveau 1. Draai om na de pieptoon. Druk op Start om het bereidingsproces voort te zetten. (De oven blijft werken als u niet omkeert). |
| 2 | **Diepgevroren, gepaneerde garnalen** ** | 0,2-0,25 kg<br>0,3-0,35 kg | - | Verdeel de diepgevroren gepaneerde garnalen gelijkmatig over de multifunctionele plaat. Plaats de bakplaat op niveau 1. |
| 3 | **Bevroren kipnuggets** ** | 0,2-0,25 kg<br>0,35-0,4 kg | - | Verdeel de diepgevroren kipnuggets gelijkmatig over de multifunctionele plaat. Plaats de bakplaat op niveau 1. |



(Speed)MC322GAKCBB_EF_DE68-04142D_NL.indb 38 2013-04-10 2:56:55

| Code | Voedsel | Portie | Nagaartijd (min.) | Aanbevelingen |
|---|---|---|---|---|
| 4 | Diepgevroren aardappelkroketten | 0,2-0,25 kg<br>0,3-0,35 kg | - | Verdeel de diepgevroren aardappelkroketten gelijkmatig over de multifunctionele plaat. Plaats de bakplaat op niveau 1. |
| 5 | Miniloempia's (diepvries) | 0,2-0,25 kg<br>0,35-0,4 kg | - | Verdeel de diepgevroren miniloempia's gelijkmatig over de multifunctionele plaat. Plaats de bakplaat op niveau 1. |
| 6 | Zelfgemaakte Franse frietjes | 0,3-0,35 kg<br>0,45-0,5 kg | 1-2 | Verwarm de oven voor op 200 °C. Gebruik harde tot middelharde aardappelen en was deze. Schil de aardappelen en snij ze in reepjes met een dikte van 10 x 10 mm. Laten weken in koud water (gedurende 30 min.). Afdrogen met een handdoek, wegen en bestrijken met 5 gr. olijfolie. Verdeel de zelfgemaakte frites gelijkmatig over de multifunctionele plaat. Plaats de bakplaat op niveau 1. Draai om na de pieptoon. Druk op Start om het bereidingsproces voort te zetten. (De oven blijft werken als u niet omkeert). |
| 7 | Aardappelpartjes | 0,2-0,25 kg<br>0,3-0,35 kg<br>0,4-0,45 kg | 1-2 | Was aardappelen van normaal formaat en snij deze in partjes. Bestrijken met olijfolie en kruiden. Leg ze met de gesneden kant naar beneden op de multifunctionele plaat. Plaats de bakplaat op niveau 1. |
| 8 | Drumsticks | 0,2-0,25 kg<br>0,3-0,35 kg<br>0,4-0,45 kg | 1-2 | Weeg de drumsticks en bestrijk ze met olie en kruiden. Plaats ze gelijkmatig op de multifunctionele plaat met inzetrooster. Plaats de bakplaat op niveau 2. Draai om na de pieptoon. De oven stopt met werken. Druk op Start om het bereidingsproces voort te zetten. |
| 9 | Schijfjes courgette | 0,1-0,15 kg<br>0,2-0,25 kg | - | Courgettes afspoelen en in reepjes snijden. Bestrijken met 5 gr. olijfolie en kruiden toevoegen. Reepjes gelijkmatig over de multifunctionele plaat verdelen en bakplaat op niveau 2 plaatsen. Draai om na de pieptoon. Druk op Start om het bereidingsproces voort te zetten. (De oven blijft werken als u niet omkeert). |
| 10 | Appelhelften | 0,3-0,35 kg<br>0,4-0,45 kg | - | Appels afspoelen en klokhuizen uitboren (elk 150 gr.). Horizontaal doormidden snijden. Leg de helften met de gesneden kant naar beneden op de multifunctionele plaat. Voeg vulling toe, zoals rozijnen of geraspte amandelen. Bakplaat op niveau 1 plaatsen. Na de bereiding opdienen met vanilleijs. |

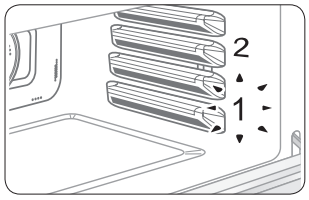




(Speed)MC322GAKCBB_EF_DE68-04142D_NL.indb 39 2013-04-10 2:56:55

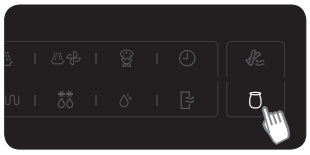
# DE STAND VOOR LATEN RIJZEN VAN DEEG/MAKEN VAN YOGHURT GEBRUIKEN

De verschillende programma's kennen elk een voorgeprogrammeerde bereidingstijd. U hoeft geen bereidingstijd of vermogensstand in te stellen. U kunt de categorie Deeg laten rijzen/Yoghurt maken aanpassen door de toets voor het laten rijzen van deeg/maken van yoghurt in te drukken.
Leg het voedsel op de multifunctionele plaat en plaats de bakplaat op niveau 1.

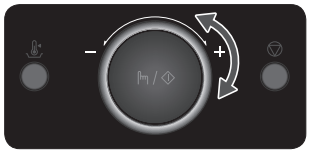



## Instelling stand Deeg laten rijzen/Yoghurt maken

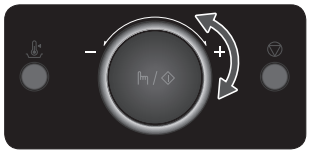
**1.** Druk op de toets **DEEG LATEN RIJZEN/ YOGHURT MAKEN** (🫙) op het tiptoetsenpaneel.



**2.** Draai aan de **KNOP +/-** om 1 of 2 te selecteren en druk vervolgens op de toets **SELECTEREN/STARTEN** (♨ / ⏀).
(1-Deeg laten rijzen, 2-Yoghurt maken)



**3.** Draai aan de **KNOP +/-** om een menu te selecteren en druk op de toets **SELECTEREN/STARTEN** (♨ / ⏀).
(Zie de tabel op pagina 41 voor een beschrijving.)
- De automatische bereiding begint.



(Speed)MC322GAKCBB_EF_DE68-04142D_NL.indb 40 2013-04-10 2:56:56

## De functie Deeg laten rijzen/Yoghurt maken gebruiken

In de volgende tabel wordt aangegeven hoe u het automatische programma voor het laten rijzen van deeg en het maken van yoghurt kunt gebruiken.

| Code | | Voedsel | Portie | Nagaartijd | Aanbevelingen |
|---|---|---|---|---|---|
| Deeg laten rijzen | 1-1 | Pizzadeeg | 0,3-0,5 kg | - | Doe het deeg in een schaal van geschikt formaat en zet de schaal op de multifunctionele plaat op niveau 1. Afdekken met vershoudfolie. |
| | 1-2 | Cakebeslag | 0,5-0,8 kg | - | Doe het deeg in een schaal van geschikt formaat en zet de schaal op de multifunctionele plaat op niveau 1. Afdekken met vershoudfolie. |
| | 1-3 | Brooddeeg | 0,6-0,9 kg | - | Doe het deeg in een schaal van geschikt formaat en zet de schaal op de multifunctionele plaat op niveau 1. Afdekken met vershoudfolie. |
| Yoghurt | 2-1 | Kleine keramische kop of glazen potten x 5 | 0,5 kg | 6 uur in de koelkast | Verdeel 150 gr. yoghurt gelijkmatig over 5 keramische bakjes of kleine glazen (elk 30 gr.). Voeg 100 ml melk toe aan elk bakje. Gebruik houdbare melk (kamertemperatuur, vetgehalte 3,5 %). Dek de bakjes elk af met vershoudfolie en zet ze op de multifunctionele plaat, op niveau 1. |
| | 2-2 | Grote glazen schaal | 0,5 kg | 6 uur in de koelkast | Meng 150 gr. natuurlijke yoghurt met 500 ml houdbare melk (kamertemperatuur, vetgehalte 3,5 %). Gelijkmatig in een grote glazen schaal gieten. Dek de schaal af met vershoudfolie en zet deze op de multifunctionele plaat, op niveau 1. |

### Basisrecepten voor gistdeeg:

Pizza

Meng 300 gr. witte bloem, 1 pakje gedroogde gist (7 gr.), 1 theelepel suiker en 1 theelepel zout. Voeg 200 ml lauwwarm water en 1 eetlepel olijfolie toe en kneed het deeg gedurende 5 minuten met de keukenmachine.

Cake

Meng 500 gr. witte bloem, 1 pakje gedroogde gist (7 gr.), 50 gr. suiker en ¼ theelepel zout. Voeg 250 ml warme melk toe (gekoelde melk 30-40 seconden opwarmen op 900 W) en roer het geheel goed door. Voeg 100 gr. zachte boter toe (boter uit de koelkast 30-40 seconden zacht laten worden op 900 W) en 1 vers ei (kamertemperatuur). Kneed het deeg gedurende 5 minuten door met de keukenmachine.

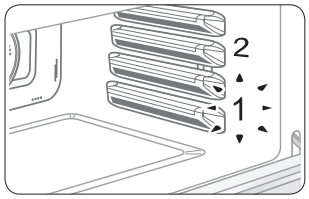




(Speed)MC322GAKCBB_EF_DE68-04142D_NL.indb 41 2013-04-10 2:56:56

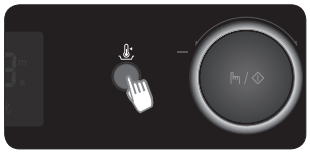
# DE MODUS WARM HOUDEN GEBRUIKEN

Leg het voedsel op de multifunctionele plaat of op de multifunctionele plaat + inzetrooster op niveau 1.

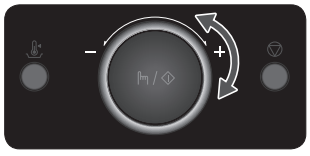



## Instelling stand Warm houden

**1.** Druk op de toets **WARM HOUDEN** ( ).



**2.** Draai aan de **KNOP +/-** om een warmhoudtijd te selecteren.
(tijdbereik: 1 minuut tot 10 uur)
- De standaardtijd is ingesteld op 30 minuten.
- In de warmhoudstand kunt u de tijd aanpassen met de **KNOP +/-**.

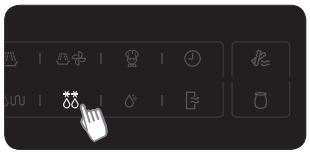


**3.** Druk op de toets **SELECTEREN/STARTEN** ( / ).
- De stand Warm houden wordt gestart.

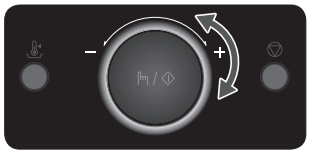
# DE SNELLE ONTDOOIFUNCTIE GEBRUIKEN

Met de Smart Oven van Samsung kunt u snel bevroren voedsel ontdooien.
Wikkel voedsel bij het ontdooien niet in aluminium- of plasticfolie.

**1.** Druk op de toets **AUTOMATISCH ONTDOOIEN** ( ).



**2.** Draai aan de **KNOP +/-** om een menu te selecteren.
(Raadpleeg pagina 43-44)



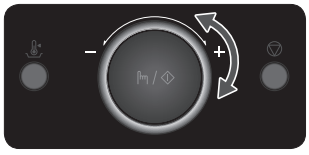


(Speed)MC322GAKCBB_EF_DE68-04142D_NL.indb 42 2013-04-10 2:56:57

**3.** Druk, nadat u een menu hebt geselecteerd, op de toets **SELECTEREN/STARTEN** (/).

Leg het voedsel in een hittebestendige schaal en plaats de schaal onder in de oven.

**4.** Draai aan de **KNOP +/-** om een portiegrootte te selecteren en druk op de toets **SELECTEREN/STARTEN** (/).
- De ontdooistand gaat van start.



**5.** Als een pieptoon klinkt, opent u de deur en keert u het voedsel om. Druk vervolgens op de toets **SELECTEREN/STARTEN** (/) om het ontdooien van het voedsel te hervatten.
- Als u de deur niet opendoet als u de pieptoon hoort, gaat de oven gewoon door met ontdooien.

⚠
- Maak geen gebruik van de multifunctionele plaat of het inzetrooster. Anders kan er brand ontstaan.
- Gebruik de ontdooifunctie niet onmiddellijk nadat u de oven hebt gebruikt voor het bereiden van voedsel. Start het ontdooien nadat de oven is afgekoeld.

## De programma's voor automatisch ontdooien gebruiken

Hieronder vindt u een lijst met de verschillende programma's voor snel ontdooien, inclusief de bijbehorende hoeveelheden, nagaartijden en aanbevelingen. Verwijder al het verpakkingsmateriaal voor u met het ontdooien begint. Plaats vlees, gevogelte en vis op een glazen of keramische schaal, leg brood en gebak op keukenpapier.

| Code | Voedsel | Portie | Nagaartijd (min.) | Aanbevelingen |
|---|---|---|---|---|
| 1 | Vlees | 0,2-1,5 kg | 20-90 | De randen afschermen met aluminiumfolie. Het vlees omkeren wanneer het geluidssignaal klinkt. Dit programma is geschikt voor rundvlees, lamsvlees, varkensvlees, biefstuk, karbonades en gehakt. |
| 2 | Gevogelte | 0,2-1,5 kg | 20-90 | Het uiteinde van de poten en vleugels afschermen met aluminiumfolie. Het gevogelte omkeren wanneer het geluidssignaal klinkt. Dit programma is zowel geschikt voor een hele kip als voor kipdelen. |
| 3 | Vis | 0,2-1,5 kg | 20-80 | Scherm de staart van een hele vis af met aluminiumfolie. De vis omkeren wanneer het geluidssignaal klinkt. Dit programma is zowel geschikt voor een hele vis als voor visfilet. |



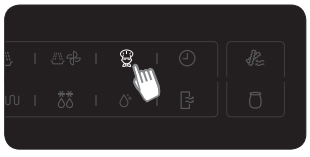
(Speed)MC322GAKCBB_EF_DE68-04142D_NL.indb 43 2013-04-10 2:56:57

| Code | Voedsel | Portie | Nagaartijd (min.) | Aanbevelingen |
|---|---|---|---|---|
| 4 | **Brood/Gebak** | 0,1-0,8 kg | 10-60 | Brood horizontaal op een stuk keukenpapier leggen en omkeren wanneer het geluidssignaal klinkt. Gebak onder in de oven plaatsen en zo mogelijk omkeren zodra het geluidssignaal klinkt. (De oven blijft aan en wordt tijdelijk stopgezet wanneer u de deur opent.) Dit programma is geschikt voor alle soorten brood, heel of gesneden, evenals broodjes en stokbroodjes. Leg de broodjes in een cirkel. Dit programma is geschikt voor alle soorten gistgebak, koekjes, kwarktaart en bladerdeeg. Het is niet geschikt voor zandgebak, fruit- en slagroomtaart en cake met chocoladegarnering. |
| 5 | **Fruit** | 0,1-0,6 kg | 5-20 | Verdeel fruit gelijkmatig over een platte glazen schaal. Dit programma is geschikt voor alle soorten fruit. |

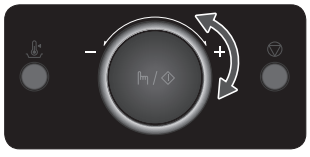
## DE AUTOMATISCHE BEREIDINGSSTAND GEBRUIKEN

De Smart Oven van Samsung doet het koken voor u. U hoeft zich geen bekommeren om de bereidingstijd en temperatuur van uw recept.
Op basis van het geselecteerde recept van 24 vooraf gedefinieerde instellingen, stelt de functie Automatisch bereiden de optimale bereidingstijd en temperatuur in voor het beste resultaat.

**1.** Druk op de toets **AUTOMATISCH BEREIDEN** ().

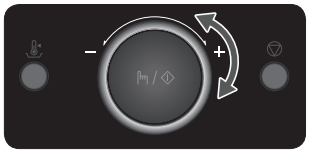


**2.** Draai aan de **KNOP +/-** om een waarde van 1 t/m 3 te selecteren en druk op de toets **SELECTEREN/STARTEN** ( / ). (1-Automatisch opwarmen, 2-Automatisch bereiden, 3-Snelle snack)

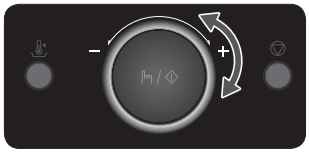


(Speed)MC322GAKCBB_EF_DE68-04142D_NL.indb 44 2013-04-10 2:56:58

3. Draai aan de **KNOP +/-** om een menu te selecteren en druk op de toets **SELECTEREN/STARTEN** (/). (Raadpleeg de tabel op pagina 46-49 voor een beschrijving.)



4. Draai aan de **KNOP +/-** om een portiegrootte te selecteren.
   - De portiegrootte varieert afhankelijk van het menu en sommige menu's bevatten geen portiegrootte.
   - U kunt deze stap overslaan voor een menu dat geen portiegrootte bevat.



5. Druk op de toets **SELECTEREN/STARTEN** (/).
   - De automatische bereiding begint.

6. Als een pieptoon klinkt, opent u de deur en keert u het voedsel om. Druk vervolgens op de toets **SELECTEREN/STARTEN** (/).
   - Als u de deur niet opendoet als u de pieptoon hoort, gaat de oven gewoon door met de bereiding.

- In de stand Automatisch bereiden kunt u de toets **SELECTEREN/STARTEN** (/) niet gebruiken om de bereidingstijd aan te passen.

- De oven is buitengewoon heet. Gebruik beschermende handschoenen voor uw veiligheid.
- Als de oven gedurende langere tijd wordt gebruikt, kan dit van invloed zijn op de prestaties. Voor langdurig gebruik past u de bereidingstijd aan of laat u de oven afkoelen en hervat u pas daarna het gebruik hiervan.



(Speed)MC322GAKCBB_EF_DE68-04142D_NL.indb 45 2013-04-10 2:56:58

## Automatisch opwarmen

In de volgende tabel vindt u 8 programma's voor automatisch opwarmen, inclusief de bijbehorende hoeveelheden, nagaartijden en aanbevelingen. Bij de programma's 1-1 t/m 1-3 wordt alleen de magnetronfunctie gebruikt. Bij de programma's 1-5, en 1-8 wordt hete lucht gebruikt. Voor programma's 1-4 en 1-6 wordt een combinatie van magnetron en hete lucht gebruikt. Bij programma 1-7 wordt alleen de grillfunctie gebruikt. Gebruik ovenwanten om een gerecht uit de oven te halen.

| Code | Voedsel | Portie | Nagaartijd (min.) | Aanbevelingen |
|---|---|---|---|---|
| 1-1 | **Kant-en-klare maaltijd** (gekoeld) | 0,3-0,35 kg<br>0,4-0,45 kg | 2-3 | De maaltijd op een ovenvast bord plaatsen en afdekken met magnetronfolie. Dit programma is geschikt voor maaltijden die uit 3 componenten bestaan (bijvoorbeeld vlees met jus, groenten en aardappelen, rijst of pasta). De schaal onder in de oven zetten. Als de pieptoon klinkt tijdens de bereiding, draait u het voedsel om. Druk op Start om het bereidingsproces voort te zetten. (De oven blijft werken als u het voedsel niet omkeert). |
| 1-2 | **Soep** (gekoeld) | 0,2-0,25 kg<br>0,3-0,35 kg<br>0,4-0,45 kg | 2-3 | Giet de soep in een diep keramisch soepbord of kom en plaats deze op een keramisch bord. Afdekken met een plastic deksel tijdens de verwarming. De schaal onder in de oven zetten. Voor en na het nagaren zorgvuldig doorroeren. |
| 1-3 | **Miniravioli** (gekoeld) | 0,2-0,25 kg<br>0,3-0,35 kg | 3 | Plaats de kant-en-klare miniravioli rechtstreeks vanuit de koelkast in een magnetronbestendige schaal in het midden van de keramische plaat. Prik gaatjes in de folie van het kant-en-klare gerecht of dek de schaal af met magnetronfolie. De schaal onder in de oven zetten. Voor en na het nagaren zorgvuldig doorroeren. Dit programma is geschikt voor ravioli en pasta in saus. |
| 1-4 | **Ingevroren pizza** ** | 0,3-0,4 kg<br>0,45-0,55 kg | - | Plaats de diepgevroren pizza op de multifunctionele plaat met inzetrooster. Op niveau 1 plaatsen. Als de pieptoon klinkt tijdens de bereiding, draait u het voedsel om. Druk op Start om het bereidingsproces voort te zetten. (De oven blijft werken als u het voedsel niet omkeert). |
| 1-5 | **Diepgevroren pizzasnacks** ** | 0,1-0,15 kg<br>0,2-0,25 kg | - | Leg de bevroren pizzasnacks op de multifunctionele plaat en plaats de bakplaat op niveau 1. |



(Speed)MC322GAKCBB_EF_DE68-04142D_NL.indb 46 2013-04-10 2:56:59

| Code | Voedsel | Portie | Nagaartijd (min.) | Aanbevelingen |
|---|---|---|---|---|
| 1-6 | Diepvrieslasagne ** | 0,4-0,45 kg<br>0,8-0,85 kg | 3-4 | Leg de diepvrieslasagne in een ovenvaste schaal. Plaats de vorm op het rooster. Plaats het inzetrooster onder in de oven. |
| 1-7 | Diepgevroren kippenvleugels ** | 0,2-0,45 kg | 2 | Leg de bevroren kant-en-klare kippenvleugels of kleine drumsticks (voorgekookt en gekruid) op het rooster op de multifunctionele plaat met het vel naar beneden. Plaats de bakplaat op niveau 2. Omkeren zodra het geluidssignaal klinkt. |
| 1-8 | Ingevroren broodjes ** | 0,1-0,35 kg<br>(2 stuks) | 3-5 | Leg 2 tot 6 bevroren broodjes op de multifunctionele plaat op niveau 1. Dit programma is geschikt voor kleine, ingevroren broodproducten zoals bolletjes, ciabattabroodjes en kleine stokbroodjes. |

## Automatisch bereiden

Hieronder vindt u een lijst met 11 programma's voor automatisch bereiden, inclusief de bijbehorende hoeveelheden, nagaartijden en aanbevelingen. Bij de programma's 2-1 en 2-5 wordt alleen de magnetronfunctie gebruikt. Bij de programma's 2-6 en 2-7 wordt een combinatie van hete lucht en grill of alleen grill gebruikt. Voor de programma's 2-8 en 2-9 wordt een combinatie van magnetron en hete lucht gebruikt. Bij de programma's 2-10 en 2-11 wordt de heteluchtstand gebruikt. Gebruik ovenwanten om een gerecht uit de oven te halen.

| Code | Voedsel | Portie | Nagaartijd (min.) | Aanbevelingen |
|---|---|---|---|---|
| 2-1 | Rijst | 0,15-0,2 kg<br>0,2-0,25 kg | 5-10 | Weeg witte snelkookrijst af en voeg een dubbele hoeveelheid koud water toe. Bijvoorbeeld: voeg voor de bereiding van 0,25 kg rijst 0,5 liter koud water toe. Gebruik een ovenvaste glazen schaal met deksel. De schaal onder in de oven zetten. Afdekken. |
| 2-2 | Broccoliroosjes | 0,2-0,25 kg<br>0,3-0,35 kg<br>0,4-0,45 kg<br>0,5-0,55 kg | 1-2 | Weeg de groente nadat u deze hebt gewassen, hebt schoongemaakt en in gelijke stukken hebt gesneden. Doe ze in een glazen schaal met deksel. Voeg 30 ml (2 eetlepels) water toe voor het bereiden van 0,2-0,25 kg, 45 ml (3 eetlepels) voor 0,3-0,45 kg en 60-75 ml (4-5 eetlepels) voor 0,5-0,55 kg. Na de bereiding goed doorroeren. De schaal onder in de oven zetten. Bij grotere hoeveelheden tijdens de bereiding eenmaal doorroeren. |





(Speed)MC322GAKCBB_EF_DE68-04142D_NL.indb 47 2013-04-10 2:56:59

| Code | Voedsel | Portie | Nagaartijd (min.) | Aanbevelingen |
|---|---|---|---|---|
| 2-3 | Schijfjes wortel | 0,1-0,15 kg<br>0,2-0,25 kg<br>0,3-0,35 kg | 1-2 | Weeg de groente nadat u deze hebt gewassen, hebt schoongemaakt en in gelijke stukken hebt gesneden. Doe ze in een glazen schaal met deksel. Voeg 30 ml (2 eetlepels) water toe voor 0,2-0,25 kg groente, voeg 45 ml (3 eetlepels) water toe voor 0,3-0,35 kg groente. De schaal onder in de oven zetten. Dit programma is geschikt voor bloemkool. |
| 2-4 | Geschilde aardappelen | 0,3-0,35 kg<br>0,4-0,45 kg<br>0,5-0,55 kg<br>0,6-0,65 kg | 3 | Schil en was de aardappelen, snijd deze doormidden en doe ze in een glazen schaal met deksel. Voeg 15-30 ml water toe (1-2 eetlepels). De schaal onder in de oven zetten. Na de bereiding goed doorroeren. Bij grotere hoeveelheden tijdens de bereiding eenmaal doorroeren. |
| 2-5 | Gepofte aardappelen | 0,2 kg<br>0,4 kg<br>0,6 kg | 5 | Gebruik ovenaardappelen van ongeveer 0,2 kg per stuk. Gaatjes in de schil prikken en de schaal onder in de oven zetten. |
| 2-6 | Geroosterde vis | 0,2-0,3 kg<br>0,4-0,5 kg | 3 | Smeer de buitenkant van de vis in met olie en voeg kruiden toe. Leg de stukken vis naast elkaar, in tegenovergestelde richting, op de multifunctionele plaat met inzetrooster, niveau 2. Omkeren zodra het geluidssignaal klinkt. |
| 2-7 | Visfilet | 0,2-0,3 kg<br>0,4-0,5 kg | 2 | Verdeel de visfilets, bijvoorbeeld zalm, gelijkmatig over de multifunctionele plaat met inzetrooster, niveau 2. Omkeren zodra het geluidssignaal klinkt. |
| 2-8 | Geroosterde kip | 1,0-1,1 kg<br>1,2-1,3 kg | 5 | Smeer de gekoelde kip in met olie en kruiden. Doe ze met de borst naar beneden in een ronde ovenschotel. De schaal op het inzetrooster onder in de oven zetten. Omkeren wanneer het geluidssignaal klinkt. |
| 2-9 | Geroosterd rundvlees/ lamsvlees | 0,9-1,0 kg<br>1,2-1,3 kg | 5-10 | Smeer het rundvlees/lamsvlees in met olie en kruiden (alleen peper, zout pas na het roosteren toevoegen). Doe het vlees in een ronde ovenschotel. De schaal op het inzetrooster onder in de oven zetten. Omkeren wanneer het geluidssignaal van de oven klinkt. Het vlees na het roosteren en tijdens het nagaren in aluminiumfolie wikkelen. |



(Speed)MC322GAKCBB_EF_DE68-04142D_NL.indb 48 2013-04-10 2:57:00

| Code | Voedsel | Portie | Nagaartijd (min.) | Aanbevelingen |
|---|---|---|---|---|
| 2-10 | Biscuitgebak | 0,45-0,55 kg | 10 | Bekleed een ronde zwartmetalen bakvorm met bakpapier en doe het beslag in de bakvorm (diameter 26 cm). Leg de bakvorm op de multifunctionele plaat met inzetrooster en plaats de bakplaat op niveau 1. |
| 2-11 | Muffins | 0,5-0,6 kg | - | Doe het beslag in een bakvorm voor 12 muffins (elke muffin 45 gr.) en zet de bakvorm op de multifunctionele plaat. Plaats de bakplaat op niveau 1. |

## De Snelsnack-functies

In de volgende tabel vindt u informatie over de automatische programma's voor diverse gerechten en snacks die weinig bereidingstijd vergen.
Bij de programma's 3-1, 3-2, 3-4 en 3-5 wordt alleen de magnetronfunctie gebruikt. Voor programma 3-3 wordt hete lucht gebruikt.

| Code | Voedsel | Portie | Nagaartijd (min.) | Aanbevelingen |
|---|---|---|---|---|
| 3-1 | Popcorn | 0,1 kg | - | Gebruik speciale popcorn voor bereiding in de magnetron. Volg de instructies van de fabrikant van de popcorn en leg de zak in het midden onder in de oven. Tijdens dit programma zal de maïs uitzetten en de zak groter worden. Wees voorzichtig bij uit de oven halen en openen van de hete zak. |
| 3-2 | Nacho's | 0,12 kg | - | Leg de nacho's (tortillachips) op een plat keramisch bord. Strooi er 50 gr. geraspte kaas en kruiden overheen. De schaal onder in de oven zetten. |
| 3-3 | Koekjes | 0,2 kg<br>0,3 kg | - | Verdeel de 0,2 kg koekjes of de 0,3 kg koekjes gelijkmatig over de multifunctionele plaat. Plaats de bakplaat op niveau 1. |
| 3-4 | Gemengde groenten (diepvries) | 0,3 kg<br>0,5 kg | 3-4 | Doe de bevroren groenten in een glazen ovenschotel. Voeg 1 eetlepel water toe. Dek af met het deksel. De schaal onder in de oven zetten. |
| 3-5 | Worstjes | 0,1 kg<br>0,2 kg | 1-2 | Leg de worstjes in een magnetronbestendig schaal. Voeg 200 ml water toe. Dek af met het deksel. De schaal onder in de oven zetten. |





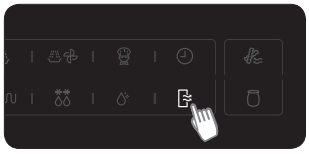
(Speed)MC322GAKCBB_EF_DE68-04142D_NL.indb 49 2013-04-10 2:57:01

## DE OVEN REINIGEN

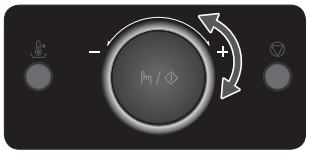
### GEURVERDRIJVING

Gebruik deze functie nadat u gerechten met een sterke geur hebt bereid of na rookvorming in de magnetronoven. Reinig eerst de binnenkant van de oven.

**1.** Druk op de toets **GEURVERDRIJVING** ( ).



**2.** Draai aan de **KNOP +/-** om de tijd in te stellen. (Standaard: 5 minuten, Max: 15 minuten)




**3.** Druk op de toets **SELECTEREN/STARTEN** ( / ).

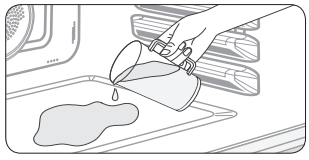
(Speed)MC322GAKCBB_EF_DE68-04142D_NL.indb 50 2013-04-10 2:57:01

# DE STAND VOOR STOOMREINIGING GEBRUIKEN

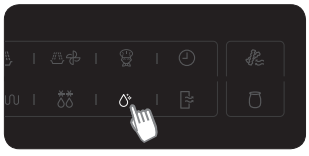
Gebruik deze stand voordat u de oven van binnen reinigt. Deze stand weekt voedselresten los, waardoor u de oven gemakkelijk kunt reinigen.

## Instelling van stand voor stoomreiniging

**1.** Giet ongeveer 100 ml water op de bodem van de lege oven.

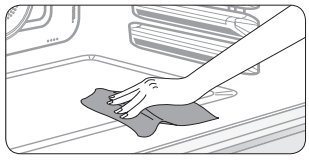


**2.** Druk op de toets **STOOMREINIGING** (💧).
- De stoomreiniging duurt 15 minuten.



**3.** Druk op de toets **SELECTEREN/STARTEN** (🍳 / ⏻).

Open, als dit is gedaan, de deur en veeg de binnenkant van de oven schoon met een droge doek.



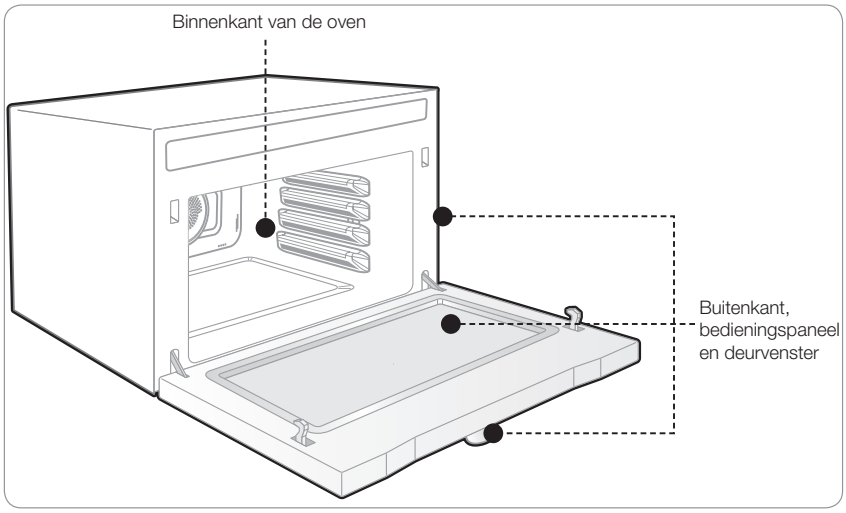
⚠
- Als u de deur opent terwijl de stoomreiniging wordt uitgevoerd, werkt de reiniging mogelijk niet naar behoren. Open de deur niet.
- De oven is buitengewoon heet. Wees voorzichtig bij het reinigen van de oven na gebruik van de functie voor stoomreiniging.
- Gebruik alleen water. Gebruik geen reinigingsmiddel.





(Speed)MC322GAKCBB_EF_DE68-04142D_NL.indb 51 2013-04-10 2:57:02

## De oven van binnen reinigen




1. Veeg met een vaatdoek die is bevochtigd met een neutraal reinigingsmiddel alle voedselresten weg van de wanden en het plafond van de oven.
2. Vlekken en opgedroogde voedselresten kunnen gemakkelijk worden verwijderd met behulp van stoomreiniging.
3. Veeg de binnenzijde van de oven schoon met een droge doek.

### Het oppervlak, bedieningspaneel en deurvenster reinigen

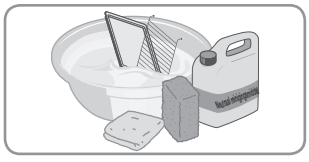
1. Veeg de buitenkant van de oven af met een droge doek. (schakel, voordat u het tiptoetsenpaneel gaat reinigen, de oven uit of stel het kinderslot in)
2. Oefen geen overmatige druk uit op het bedieningspaneel tijdens het reinigen.
3. Veeg met een vaatdoek die is bevochtigd met een neutraal reinigingsmiddel over beide kanten van het deurvenster. Droogvegen met een droge doek.

### Het waterreservoir en de lekbak reinigen

Veeg ze af met een spons met een neutraal reinigingsmiddel. Afspoelen met water.

### Accessoires reinigen

1. Reinig de onderkant van de oven met een neutraal reinigingsmiddel. Droogvegen en vervolgens terugzetten in de oven.
2. Reinig accessoires niet door hard te schuren met een borstel. Hierdoor kan de coating beschadigd raken.



⚠
- Gebruik geen wasbenzine, verdunner of metalen borstels om het apparaat te reinigen. Dit zou de coating kunnen beschadigen of tot verkleuring kunnen leiden.
- Spuit geen reinigingsmiddel direct op de oven. Dit kan leiden tot elektrische schokken of brand.
- Stel het waterreservoir en de lekbak niet bloot aan direct zonlicht. Dit kan leiden tot vervorming of schade.



(Speed)MC322GAKCBB_EF_DE68-04142D_NL.indb 52 2013-04-10 2:57:02

# problemen oplossen en foutcodes



## PROBLEMEN OPLOSSEN

Als u problemen ondervindt met uw oven, kunt u een van de onderstaande oplossingen proberen. Zo kunt u een onnodig bezoek aan de serviceafdeling voorkomen.

### Wat te doen in geval van twijfel of bij problemen

Het duurt even voordat u vertrouwd bent met een nieuw apparaat. In geval van problemen kunt u de onderstaande oplossingen proberen. Zo kunt u een onnodig bezoek aan de serviceafdeling voorkomen.

#### De volgende verschijnselen zijn normaal:

- Condensvorming in de oven
- Luchtstroom rond de deur en de behuizing
- Lichtweerkaatsing rond de deur en de behuizing
- Stoom langs de randen van de deur en via de ventilatieopeningen

#### Het gerecht is helemaal niet gaar.

- Hebt u de juiste tijd ingesteld en de toets **SELECTEREN/STARTEN** ingedrukt?
- Is de deur goed gesloten?
- Is de elektriciteitsleiding overbelast en is een zekering of aardlekschakelaar uitgevallen?

#### Het gerecht is niet helemaal gaar of juist te gaar.

- Controleer of de correcte bereidingstijd werd gebruikt.
- Controleer of het correcte vermogen werd gebruikt.

#### Vonken en knetterende geluiden binnen in de oven.

- Controleer of u de correcte kookmaterialen gebruikt en of deze geen metalen sierranden bevatten.
- Controleer of er geen vorken of andere metalen voorwerpen in de oven zijn achtergebleven.
- Als u aluminiumfolie gebruikt, moet u controleren of de folie niet te dicht tegen de binnenwanden aanligt.

#### De oven stoort de radio of televisie.

- Tijdens het gebruik van de oven kan er een lichte storing op radio of televisie waarneembaar zijn. Dit is normaal.
- Oplossing: plaats de oven uit de buurt van de televisie, radio en antenne.
- Als de microprocessor van de oven de storing waarneemt, wordt het display van de oven mogelijk gereset.



(Speed)MC322GAKCBB_EF_DE68-04142D_NL.indb 53 2013-04-10 2:57:02

- Oplossing: haal de stekker uit het stopcontact en steek de stekker weer in het stopcontact. Stel de klok opnieuw in.

### Het DISPLAY wordt opnieuw ingesteld door elektronische storingen.

- Haal de stekker uit het stopcontact en steek de stekker weer in het stopcontact. Stel de klok opnieuw in.

### Condensvorming in de oven.

- Dit is normaal. Veeg dit af na de bereiding.

### De ventilator blijft werken nadat de oven is uitgeschakeld.

- Dit is normaal. De koelventilator kan nog drie minuten verder werken nadat de oven is uitgeschakeld.

### Luchtstroom rond de deur en de behuizing.

- Dit is normaal.

### Lichtweerkaatsing rond de deur en de behuizing.

- Dit is normaal.

### Stoom langs de randen van de deur en via de ventilatieopeningen.

- Dit is normaal.

### Er is een klikkend geluid hoorbaar terwijl de oven werkt, vooral in de ontdooistand.

- Dit is normaal.

### De lamp werkt niet.

- Vervang de lamp in de oven om veiligheidsredenen niet zelf. Neem contact op met het dichtstbijzijnde klantenservicecentrum van Samsung om een bevoegde technicus te regelen die de lamp kan vervangen.

### Rook en stank bij eerste gebruik.

- Dit is een tijdelijk verschijnsel bij een nieuw verwarmingselement. De rook en stank verdwijnen volledig na 10 minuten gebruik. Om geurtjes sneller te verwijderen, plaatst u een kopje verdund citroensap in de oven en verwarmt u deze tien minuten lang op maximaal vermogen.

### Zorg ervoor dat u de volgende gegevens bij de hand hebt:

- Het modelnummer en serienummer, gewoonlijk te vinden op de achterzijde van de oven.
- Uw garantiegegevens.
- Een duidelijke omschrijving van het probleem.

### Neem vervolgens contact op met de dealer in uw woonplaats of de serviceafdeling van SAMSUNG.



(Speed)MC322GAKCBB_EF_DE68-04142D_NL.indb 54 2013-04-10 2:57:02

# FOUT- EN VEILIGHEIDSCODES

| Foutcode | Algemene functies |
|---|---|
| | **TEMPERATUURSENSOR OPEN**<br>Als de waarde van de temperatuursensor hoger is dan 250°C tijdens de werking/annulering. |
| | **TEMPERATUURSENSOR LAAG**<br>Als de waarde van de temperatuursensor lager is dan 5°C tijdens de werking/annulering. |
| | **VOORVERWARMEN NIET VOLTOOID**<br>Als de oven de gewenste temperatuur niet heeft bereikt hoewel een bepaalde hoeveelheid tijd is verstreken (onvoltooide voorverwarming). |
| | **MEER DAN 230°C TIJDENS DE WERKING VAN DE MAGNETRONOVEN**<br>Als de temperatuur stijgt boven 230°C tijdens de werking van de magnetronoven (branddetectie). |
| <br> | **COMMUNICATIEFOUT**<br>Neem contact op met de klantenservice van SAMSUNG. |
| | **AANRAAKFOUT**<br>Neem contact op met de klantenservice van SAMSUNG. |
| | **FOUT DOOR KORTSLUITING TOETS**<br>Druk op de toets **STOPPEN/ANNULEREN** om het opnieuw te proberen. Als het probleem aanhoudt, neemt u contact op met het dichtstbijzijnde servicecentrum van SAMSUNG. |

Als u het probleem niet met behulp van de bovenstaande aanwijzingen kunt oplossen, kunt u contact opnemen met de klantenservice van SAMSUNG in uw woonplaats.





(Speed)MC322GAKCBB_EF_DE68-04142D_NL.indb 55 2013-04-10 2:57:04

# technische gegevens

Samsung streeft continu naar productverbetering. Zowel de technische specificaties als de instructies voor de gebruiker kunnen daarom zonder voorafgaande kennisgeving worden gewijzigd.

## TECHNISCHE GEGEVENS

| | | |
|---|---|---|
| **Model** | | MC322GAKCBB/MC322GAKCSQ |
| **Voedingsbron** | | 230 V – 50 Hz |
| **Opgenomen vermogen** | Maximaal vermogen | 2950 W |
| | Magnetronfunctie | 1300 W |
| | Grill | 1450 W |
| | Hete lucht | 2950 W |
| **Afgegeven vermogen** | | 800 W (IEC-705) |
| **Frequentie** | | 2450 MHz |
| **Magnetron** | | OM75P (21) |
| **Koelmethode** | | Ventilator met motor |
| **Inhoud (bruikbare capaciteit)** | | 32 liter |
| **Afmetingen (B x H x D)** | Buitenzijde | 527 x 367 x 488 mm |
| | Ovenruimte | 438 x 231 x 315 mm |
| **Gewicht** | Netto | 24,2 kg |



(Speed)MC322GAKCBB_EF_DE68-04142D_NL.indb 56 2013-04-10 2:57:04

# memo

# memo

# memo

VRAGEN OF OPMERKINGEN

| LAND | BEL | OF BEZOEK ONS ONLINE OP |
|---|---|---|
| AUSTRIA | 0810 - SAMSUNG (7267864, € 0.07/min) | www.samsung.com |
| BELGIUM | 02-201-24-18 | www.samsung.com/be (Dutch)<br>www.samsung.com/be_fr (French) |
| DENMARK | 70 70 19 70 | www.samsung.com |
| FINLAND | 030-6227 515 | |
| FRANCE | 01 48 63 00 00 | www.samsung.com/fr |
| GERMANY | 0180 5 SAMSUNG bzw.<br>0180 5 7267864* (*0,14 €/Min. aus dem dt. Festnetz, aus dem Mobilfunk max. 0,42 €/Min.) | www.samsung.com |
| ITALIA | 800-SAMSUNG(726-7864) | |
| CYPRUS | 8009 4000 only from landline<br>(+30) 210 6897691 from mobile and land line | |
| GREECE | 80111-SAMSUNG (80111 726 7864) only from land line<br>(+30) 210 6897691 from mobile and land line | |
| LUXEMBURG | 261 03 710 | |
| NETHERLANDS | 0900-SAMSUNG (0900-7267864) (€ 0,10/Min) | |
| NORWAY | 815 56480 | |
| PORTUGAL | 808 20-SAMSUNG(808 20 7267) | |
| SPAIN | 902 - 1 - SAMSUNG (902 172 678) | |
| SWEDEN | 0771 726 7864 (SAMSUNG) | |
| SWITZERLAND | 0848 - SAMSUNG(7267864, CHF 0.08/min) | www.samsung.com/ch (German)<br>www.samsung.com/ch_fr (French) |
| U.K | 0330 SAMSUNG (7267864) | www.samsung.com |
| EIRE | 0818 717100 | |

Code: DE68-04142D

MC322GAKCBB
MC322GAKCSQ

# Samsung Kombi-Mikrowellengerät

## Benutzerhandbuch

Bitte beachten Sie, dass die Garantie von Samsung keine Inanspruchnahme des Kundendienstes für Erläuterungen zum Gerätebetrieb, die Behebung einer unsachgemäßen Installation oder die Durchführung normaler Reinigung oder Wartung des Geräts abdeckt.

Planet First **100 % Recycled Paper**

**Dieses Handbuch ist zu 100 % auf Recyclingpapier gedruckt.**

imagine the possibilities

DEUTSCH

Vielen Dank, dass Sie sich für dieses Gerät von Samsung entschieden haben. Für zusätzliche Serviceinformationen registrieren Sie Ihr Gerät unter

www.samsung.com/register

SAMSUNG

(Speed)MC322GAKCBB_EF_DE68-04142D_DE.indb 1 2013-04-10 3:00:09

# Zu dieser Bedienungsanleitung

Sie haben ein Mikrowellengerät von SAMSUNG erworben. Die Bedienungsanleitung enthält nützliche Informationen zur Verwendung des Mikrowellengeräts:

- Sicherheitshinweise
- Geeignetes Zubehör und Kochgeschirr
- Nützliche Zubereitungshinweise
- Weitere Informationen

## ÜBERSICHT ÜBER DIE SYMBOLE UND ZEICHEN

| | |
|---|---|
| ⚠ WARNUNG | Gefährliche bzw. unsichere Praktiken, die zu **schweren Verletzungen oder zum Tod führen können**. |
| ⚠ VORSICHT | Gefährliche bzw. unsichere Praktiken, die zu **leichten Verletzungen oder Sachschäden** führen können. |

| | |
|---|---|
| Warnung; Brandgefahr | Warnung; Heiße Oberfläche |
| Warnung; Strom | Warnung; Explosives Material |
| NICHT ausführen. | NICHT berühren. |
| NICHT demontieren. | Befolgen Sie die Anweisungen genau. |
| Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose. | Um einen Stromschlag zu vermeiden, stellen Sie sicher, dass das Gerät geerdet ist. |
| Bitten Sie den Kundendienst um Hilfe. | Hinweis |
| Wichtig | |



(Speed)MC322GAKCBB_EF_DE68-04142D_DE.indb 2 2013-04-10 3:00:10

# Wichtige Sicherheitshinweise

**LESEN SIE DIE FOLGENDEN HINWEISE AUFMERKSAM DURCH, UND BEWAHREN SIE SIE SO AUF, DASS SIE SIE SPÄTER SCHNELL WIEDERFINDEN.**

Stellen Sie sicher, dass diese Sicherheitshinweise jederzeit befolgt werden.

**Stellen Sie vor der Inbetriebnahme des Geräts sicher, dass die folgenden Anweisungen beachtet werden.**

## ⚠ WARNUNG (nur Mikrowellenfunktion)

- **WARNUNG:** Wenn die Gerätetür oder die Türscharniere beschädigt sind, darf das Gerät bis zur Reparatur durch sachkundiges Fachpersonal nicht verwendet werden.
- **WARNUNG:** Wartungs- oder Reparaturarbeiten, für die eine Schutzabdeckung gegen Mikrowellenstrahlung entfernt werden muss, dürfen nur von sachkundigem Fachpersonal ausgeführt werden.
- **WARNUNG:** Flüssigkeiten und andere Nahrungsmittel dürfen nicht in luftdicht verschlossenen Behältnissen erhitzt werden, da diese explodieren können.
- Dieses Gerät ist nur zur Verwendung im Haushalt bestimmt.
- **WARNUNG:** Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit verminderten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder einem Mangel an Erfahrung und Wissen bedient werden, wenn sie unter Aufsicht stehen oder eine Unterweisung zum sicheren Umgang mit dem Gerät erhalten haben und die damit verbundenen Gefahren verstehen. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Wartung durch den Benutzer dürfen nur von Kindern über 8 Jahren und unter Aufsicht durchgeführt werden.
- Verwenden Sie nur Kochzubehör, das für den Einsatz im Innern von Mikrowellengeräten geeignet ist.



(Speed)MC322GAKCBB_EF_DE68-04142D_DE.indb 3 2013-04-10 3:00:10

- Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt, wenn Sie Nahrungsmittel in Kunststoff- oder Papierbehältern erhitzen, da die Gefahr besteht, dass sich die Behälter entzünden.
- Das Mikrowellengerät ist zum Erwärmen von Speisen und Getränken vorgesehen. Das Trocknen von Lebensmitteln oder Kleidung und das Aufheizen von Wärmepolstern, Hausschuhen, Schwämmen, feuchten Tüchern usw. kann zu Verletzungen, Entzündung und Brandgefahr führen.
- Bei Rauchentwicklung im Gerät halten Sie die Gerätetür geschlossen, und schalten Sie das Gerät aus bzw. unterbrechen Sie die Stromversorgung.
- **WARNUNG:** Beim Erhitzen von Getränken im Mikrowellengerät kann es zu verzögertem Sieden und damit verbundenem Spritzen kommen. Das Behältnis muss deshalb vorsichtig herausgenommen werden.
- **WARNUNG:** Babynahrung in Flaschen und Gläsern muss vor dem Füttern gut geschüttelt bzw. durchgerührt und auf Temperaturverträglichkeit kontrolliert werden, um Verbrennungen zu vermeiden.
- Kochen Sie Eier nie in der Schale, und wärmen Sie hart gekochte Eier niemals in der Schale auf. Sie könnten anderenfalls explodieren, selbst nachdem das Erhitzen im Mikrowellengerät abgeschlossen ist.
- Das Gerät sollte regelmäßig gereinigt und eventuelle Essensrückstände sollten entfernt werden.
- Wenn das Gerät nicht sauber gehalten wird, kann die Oberfläche beschädigt werden. Dies wirkt sich unter Umständen nachteilig auf die Funktionsteile des Geräts aus und verursacht Gefahren.
- Das Gerät ist nicht zur Aufstellung in Straßenfahrzeugen, Wohnwagen und ähnlichen Fahrzeugen bestimmt und nicht für die Nutzung in Außenbereichen geeignet.



(Speed)MC322GAKCBB_EF_DE68-04142D_DE.indb 4 2013-04-10 3:00:10

- Dieses Gerät ist nicht zum Gebrauch durch Personen (auch Kinder) mit verminderten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder einem Mangel an Erfahrung und Wissen bestimmt. Von dieser Regel darf nur abgewichen werden, wenn diese Personen unter Aufsicht stehen oder durch eine für ihre Sicherheit verantwortliche Person eine Unterweisung zur Bedienung des Geräts erhalten haben.
- Kinder müssen beaufsichtigt werden, damit sie nicht mit dem Gerät spielen können.
- Falls das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller oder vom Kundendienst bzw. von einer entsprechend qualifizierten Fachkraft ausgetauscht werden, um Gefährdungen auszuschließen.
- **WARNUNG:** Flüssigkeiten und andere Nahrungsmittel dürfen nicht in luftdicht verschlossenen Behältnissen erhitzt werden, da diese explodieren können.
- Das Gerät darf nicht mit einem Wasserstrahl gereinigt werden.
- Dieses Gerät muss ordnungsgemäß ausgerichtet und in der richtigen Höhe aufgestellt werden, damit der Garraum und der Bedienbereich leicht zugänglich sind.
- Bevor Sie das Gerät zum ersten Mal verwenden, sollten Sie 10 Minuten lang etwas Wasser darin erhitzen.
- Wenn das Gerät ungewöhnliche Geräusche, Brandgeruch oder Rauch entwickelt, trennen Sie sofort die Stromversorgung und wenden Sie sich an Ihr nächstgelegenes Kundendienstzentrum.
- Das Mikrowellengerät muss so aufgestellt werden, dass sich in Reichweite des Kabels eine Steckdose befindet.
- Das Mikrowellengerät ist zur Aufstellung auf der Arbeitsplatte bestimmt und darf nicht im Innern eines Schranks aufgestellt werden.

## ⚠ WARNUNG(nur Backofenfunktion) - Optional

- **WARNUNG:** Wenn das Gerät im Kombimodus verwendet wird, entstehen hohe Temperaturen. Kinder dürfen das Gerät daher nur unter Aufsicht Erwachsener bedienen.
- Das Gerät erhitzt sich im Betrieb. Es ist Vorsicht geboten, damit Sie die Heizelemente im Innern des Geräts nicht berühren.



(Speed)MC322GAKCBB_EF_DE68-04142D_DE.indb 5 2013-04-10 3:00:10

**WARNUNG:** Zugängliche Teile können sich im Betrieb erwärmen. Halten Sie Kinder deshalb fern.

Dampfreiniger dürfen nicht verwendet werden.

**WARNUNG:** Stellen Sie sicher, dass das Gerät vom Stromnetz getrennt ist, bevor Sie die Glühlampe auswechseln, da sonst die Gefahr eines Stromschlags besteht.

**WARNUNG:** Das Gerät und seine zugänglichen Teile können während des Betriebs heiß werden. Es ist Vorsicht geboten, damit Sie die Heizelemente des Geräts nicht berühren. Kinder unter 8 Jahren sollten von dem Gerät ferngehalten werden, es sei denn sie werden ständig beaufsichtigt.

Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit verminderten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder einem Mangel an Erfahrung und Wissen bedient werden, wenn sie unter Aufsicht stehen oder eine Unterweisung zum sicheren Umgang mit dem Gerät erhalten haben und die damit verbundenen Gefahren verstehen. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Kinder dürfen das Gerät nur unter Aufsicht reinigen oder warten.

Benutzen Sie keine scharfen Scheuermittel oder Metallschaber, um den Glaseinsatz der Gerätetür zu reinigen. Sie könnten die Oberfläche zerkratzen und damit das Glas zerbrechen lassen.

Wenn das Gerät in Betrieb ist, können für Sie zugängliche Flächen heiß sein.

Die Gerätetür oder die Außenflächen können im Betrieb heiß werden.

Halten Sie das Gerät und seine Kabel außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren.

Haushaltsgeräte sollen nicht mit einem externen Zeitschalter oder einer separaten Fernbedienung bedient werden.

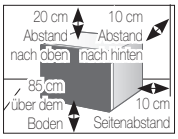
Dieses ist ein ISM-Gerät der Gruppe 2 Klasse B. Die Definition von Gruppe 2 umfasst alle ISM-Geräte, in denen Hochfrequenzenergie entsteht und/oder in Form elektromagnetischer Strahlung zur Bearbeitung von Werkstoffen, für Funkenerosions- und Elektroschweißgeräte verwendet wird. Geräte der Klasse B sind zum Einsatz in Wohnbereichen und in Anlagen bestimmt, die direkt an eine Niederspannungsversorgung angeschlossen sind, mit der Wohngebäude versorgt werden.



(Speed)MC322GAKCBB_EF_DE68-04142D_DE.indb 6 2013-04-10 3:00:10

## AUFSTELLEN DES MIKROWELLENGERÄTS

Stellen Sie das Gerät auf einer ebenen und waagerechten Fläche in einer Höhe von 85 cm auf. Diese Fläche muss ausreichend fest sein, um das Gewicht des Geräts sicher tragen zu können.




**1.** Achten Sie beim Aufstellen des Geräts auf ausreichende Belüftung. Hinter dem Gerät und an den Seiten sollten mindestens 10 cm und oberhalb des Geräts mindestens 20 cm Abstand eingehalten werden.

**2.** Entnehmen Sie das Verpackungsmaterial aus dem Inneren des Geräts.

**3.** Setzen Sie den Drehring und den Drehteller ein. Vergewissern Sie sich, dass der Drehteller problemlos gedreht werden kann. (nur Modelle mit Drehteller)

**4.** Das Mikrowellengerät muss so aufgestellt werden, dass sich in Reichweite des Kabels eine Steckdose befindet.

- Falls das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller oder vom Kundendienst bzw. von einer entsprechend qualifizierten Fachkraft ausgetauscht werden, um Gefährdungen auszuschließen. Stecken Sie den Netzstecker zu Ihrer eigenen Sicherheit nur in eine ordnungsgemäße und geerdete Wechselstromsteckdose.
- Stellen Sie das Mikrowellengerät nicht in einer heißen oder feuchten Umgebung auf, z. B. in der Nähe eines herkömmlichen Herds oder eines Heizkörpers. Die Parameter der Stromversorgung müssen eingehalten werden. Bei Verwendung eines Verlängerungskabels muss dies denselben Anforderungen entsprechen wie das mit dem Mikrowellengerät gelieferte Netzkabel. Reinigen Sie den Garraum und die Türdichtung des Mikrowellengeräts vor der ersten Benutzung mit einem feuchten Lappen.

## REINIGEN DES MIKROWELLENGERÄTS

Die folgenden Teile des Mikrowellengeräts sollten regelmäßig gereinigt werden, um zu verhindern, dass sich Fettspritzer und Nahrungsmittelreste ansammeln:



(Speed)MC322GAKCBB_EF_DE68-04142D_DE.indb 7 2013-04-10 3:00:11

- Innere und äußere Oberflächen
- Gerätetür und Türdichtungen
- Drehteller und Drehringe (Nur Modell mit Drehteller)

☛ Achten Sie darauf, dass die Türdichtungen **IMMER** sauber sind und die Gerätetür ordnungsgemäß schließt.

☛ Wenn das Gerät nicht sauber gehalten wird, kann die Oberfläche beschädigt werden. Dies wirkt sich unter Umständen nachteilig auf die Funktionsteile des Geräts aus und verursacht Gefahren.

**1.** Reinigen Sie die Außenflächen mit einem weichen Tuch und warmem Seifenwasser. Wischen Sie feucht nach und dann trocken.

**2.** Entfernen Sie Spritzer und Flecken an den Innenflächen des Geräts mit einem Tuch und Seifenwasser. Wischen Sie feucht nach und dann trocken.

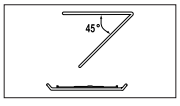
**3.** Stellen Sie zum Lösen angetrockneter Lebensmittelreste und zum Beseitigen von Gerüchen eine Tasse verdünnten Zitronensaft in das Gerät, und erhitzen Sie den Saft zehn Minuten bei maximaler Leistung.

**4.** Reinigen Sie den Drehteller bei Bedarf in der Spülmaschine.

✎ Spritzen Sie **NIEMALS** Wasser in die Belüftungsschlitze. Verwenden Sie **NIEMALS** Scheuermittel oder chemische Lösungsmittel. Seien Sie beim Reinigen der Türdichtungen besonders vorsichtig, damit:
- sich keine Schmutzpartikel ansammeln
- und das ordnungsgemäße Schließen der Gerätetür verhindern

✎ **Reinigen Sie** den Garraum des Mikrowellengeräts nach jeder Nutzung mit einem milden Reinigungsmittel. Lassen Sie ihn jedoch vor der Reinigung abkühlen, um Verletzungen zu vermeiden.

Wenn Sie den oberen Teil des Garraums reinigen, empfiehlt es sich, das Heizelement um 45° nach unten zu drehen, so dass es ebenfalls gereinigt werden kann (nur Modell mit klappbarem Heizelement).






(Speed)MC322GAKCBB_EF_DE68-04142D_DE.indb 8 2013-04-10 3:00:11

## LAGERUNG UND REPARATUR DES MIKROWELLENGERÄTS

Bei der Lagerung und Wartung Ihres Mikrowellengeräts sollten einige einfache Vorsichtsmaßnahmen beachtet werden.
Das Gerät darf nicht verwendet werden, wenn:

- die Scharniere beschädigt sind,
- die Türdichtungen gealtert und brüchig sind,
- das Gehäuse verformt oder verbogen ist.

Reparaturen dürfen nur von einer entsprechend qualifizierten Fachkraft ausgeführt werden.

- Entfernen Sie **NIEMALS** das Gehäuse des Geräts. Wenn das Gerät Mängel aufweist und gewartet werden muss oder Sie bezüglich des Betriebs unsicher sind:
  - ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, und
  - kontaktieren Sie das nächstgelegene Kundendienstzentrum.
- Wenn Sie das Gerät zeitweilig nicht verwenden möchten, lagern Sie es an einem trockenen, staubfreien Ort. **Grund:** Staub und Feuchtigkeit können sich negativ auf die Verschleißteile des Geräts auswirken.
- Dieses Mikrowellengerät ist nicht für den Einsatz zu gewerblichen Zwecken geeignet.
- Aus Sicherheitsgründen darf die Glühlampe nicht selbst ausgetauscht werden. Wenden Sie sich an das nächstgelegene autorisierte Samsung-Kundendienstzentrum, um die Glühlampe von qualifiziertem Fachpersonal ersetzen zu lassen.

| ⚠ WARNUNG | | | | |
|---|---|---|---|---|
| Das Gerät darf nur von qualifiziertem Fachpersonal modifiziert oder repariert werden. | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| Erhitzen Sie Flüssigkeiten oder andere Nahrungsmittel nicht in luftdicht verschlossenen Behältern. | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| Zu Ihrer eigenen Sicherheit sollten Sie keine Hochdruckwasser- oder -dampfreiniger verwenden. | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| Installieren Sie dieses Gerät weder auf unebenem Untergrund noch in der Nähe von Heizkörpern oder entflammbaren Materialien, an einem feuchten, öligen oder staubigen Ort, an einem Platz, der direktem Sonnenlicht oder Wassereinwirkungen ausgesetzt ist oder an dem Gas austreten könnte. | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |



(Speed)MC322GAKCBB_EF_DE68-04142D_DE.indb 9 2013-04-10 3:00:12

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | Dieses Gerät muss gemäß den örtlichen und nationalen Vorschriften ordnungsgemäß geerdet werden. | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| | Entfernen Sie mit einem trockenen Tuch regelmäßig alle Fremdkörper wie Staub oder Wasser vom Netzstecker und von den Kontakten. | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| | Ziehen Sie nicht am Netzkabel, knicken Sie es nicht, und stellen Sie keine schweren Gegenstände auf das Netzkabel. | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| | Im Fall eines Gaslecks (z. B. durch Propangas, Erdgas usw.) lüften Sie den Raum sofort, ohne den Netzstecker zu berühren. | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| | Berühren Sie den Netzstecker nicht mit nassen Händen. | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| | Schalten Sie das Gerät, solange es arbeitet, nicht durch Herausziehen des Netzsteckers aus. | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| | Führen Sie keine Finger oder Fremdstoffe in das Gerät ein. Wenn ein Fremdstoff wie z. B. Wasser in das Gerät eingedrungen ist, ziehen Sie den Netzstecker und wenden Sie sich an Ihr nächstgelegenes Kundendienstzentrum. | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| | Üben Sie keinen übermäßigen Druck und keine Gewalt auf das Gerät aus. | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| | Stellen Sie das Gerät nicht über ein zerbrechliches Objekt wie z. B. ein Waschbecken oder Glasgegenstände. | ✓ | ✓ | | |
| | Verwenden Sie niemals Waschbenzin, Verdünner, Alkohol, Dampf- oder Hochdruckreiniger, um das Gerät zu reinigen. | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| | Stellen Sie sicher, dass Netzspannung, Frequenz und Stromstärke den Angaben in den technischen Daten des Geräts entsprechen. | ✓ | ✓ | | ✓ |
| | Stecken Sie den Netzstecker fest in die Steckdose. Verwenden Sie keine Mehrfachstecker, Verlängerungskabel oder Stromtrafos. | ✓ | ✓ | ✓ | |
| | Verlegen Sie das Netzkabel nicht über scharfe Metallkanten, zwischen Objekten oder hinter dem Gerät. | ✓ | ✓ | ✓ | |
| | Verwenden Sie keine beschädigten Netzstecker bzw. Netzkabel und keine losen Steckdosen. Wenn das Netzkabel bzw. der Stecker beschädigt sind, wenden Sie sich an Ihr nächstgelegenes Kundendienstzentrum. | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| | Gießen oder sprühen Sie kein Wasser direkt auf das Gerät. | ✓ | ✓ | | |
| | Stellen Sie Gegenstände weder auf oder in das Gerät, noch auf die Gerätetür. | ✓ | ✓ | ✓ | |
| | Sprühen Sie kein flüchtiges Material wie z. B. Insektizide auf die Oberfläche des Geräts. | ✓ | ✓ | | |
| | Lagern Sie kein entflammbares Material im Gerät. Seien Sie besonders vorsichtig beim Erhitzen von alkoholhaltigen Gerichten oder Getränken, da der Alkoholdampf in Kontakt mit heißen Teilen des Geräts kommen könnte. | ✓ | | ✓ | ✓ |
| | Achten Sie beim Öffnen oder Schließen der Gerätetür auf Kinder in der Nähe, da diese gegen die Gerätetür laufen oder ihre Finger einklemmen könnten. | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |



(Speed)MC322GAKCBB_EF_DE68-04142D_DE.indb 10 2013-04-10 3:00:15

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| ★ | **WARNUNG:** Beim Erhitzen von Getränken im Mikrowellengerät kann es zu verzögertem Sieden und damit verbundenem Spritzen kommen. Halten Sie deshalb nach dem Ausschalten des Mikrowellengeräts IMMER eine Ruhezeit von mindestens 20 Sekunden ein, damit ein Temperaturausgleich stattfinden kann. Rühren Sie die Nahrungsmittel bei Bedarf während des Erhitzens, jedoch IMMER nach dem Erhitzen um.<br>Befolgen Sie bei Verbrühungen die nachstehenden ERSTE HILFE-Anweisungen:<br>• Halten Sie die verbrühte Körperstelle mindestens 10 Minuten unter kaltes Wasser.<br>• Bedecken Sie die Wunde mit einem sauberen, trockenen Verband.<br>• Tragen Sie keine Cremes, Öle oder Lotionen auf. | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |

| ⚠ VORSICHT | | | | |
|---|---|---|---|---|
| ★ | Verwenden Sie nur Kochzubehör, das für den Einsatz im Innern von Mikrowellengeräten geeignet ist. Verwenden Sie KEINE Metallbehälter, Essgeschirr mit Gold- oder Silberrand, Spieße, Gabeln usw. Entfernen Sie Drahtverschlüsse von Papier- oder Plastiktüten. Grund: Es kann zu einer elektrischen Funkenbildung kommen, wodurch das Gerät unter Umständen beschädigt wird. | ✓ | | ✓ | ✓ |
| ⃠ | Verwenden Sie das Mikrowellengerät nicht zum Trocknen von Zeitungen oder Kleidung. | ✓ | | ✓ | ✓ |
| ★ | Geben Sie bei kleineren Mengen von Nahrungsmitteln geringere Garzeiten ein, um ein Überhitzen und Verbrennen der Nahrungsmittel zu verhindern. | ✓ | | ✓ | ✓ |
| ⃠ | Netzkabel und Netzstecker dürfen nicht mit Wasser in Berührung kommen und das Netzkabel muss von heißen Flächen ferngehalten werden. | ✓ | ✓ | | |
| ⃠ | Kochen Sie Eier nie in der Schale, und wärmen Sie hart gekochte Eier niemals in der Schale auf. Sie könnten anderenfalls explodieren, selbst nachdem das Erhitzen im Mikrowellengerät abgeschlossen ist. Erhitzen Sie auch keine luftdichten oder vakuumverschlossenen Flaschen, Einmachgläser und Behälter sowie keine Nüsse mit Schale, Tomaten usw. | | | ✓ | ✓ |
| ⃠ | Decken Sie die Belüftungsschlitze nicht mit Tüchern oder Papier ab. Sie können Feuer fangen, da heiße Luft aus dem Gerät entweicht. Zudem kann sich das Gerät aufgrund von Überhitzung automatisch selbst abschalten, bis es ausreichend abgekühlt ist. | ✓ | | ✓ | |
| ⃠ | Um versehentliche Verbrennungen zu vermeiden, verwenden Sie IMMER Ofenhandschuhe, wenn Sie ein Gefäß aus dem Gerät nehmen. | | | ✓ | |
| ★ | Rühren Sie Flüssigkeiten nach der Hälfte oder nach Ablauf der Garzeit um, und lassen Sie sie mindestens 20 Sekunden lang stehen, um ein Überkochen zu vermeiden. | | | ✓ | |
| ★ | Stehen Sie beim Öffnen des Geräts eine Armlänge entfernt, um Verbrühungen durch aus dem Innenraum entweichenden Dampf oder heiße Luft zu vermeiden. | | | ✓ | |
| ⃠ | Schalten Sie das Gerät nicht ein, wenn es leer ist. Das Mikrowellengerät schaltet sich aus Sicherheitsgründen für 30 Minuten automatisch ab. Wir empfehlen, stets ein Glas Wasser in das Mikrowellengerät zu stellen, damit die Mikrowellen absorbiert werden, falls das Gerät versehentlich eingeschaltet wird. | ✓ | | | ✓ |
| ★ | Halten Sie beim Aufstellen des Geräts die in diesem Handbuch angegebenen Abstände ein (siehe „Aufstellen des Mikrowellengeräts“). | ✓ | | ✓ | |
| ★ | Gehen Sie vorsichtig vor, wenn Sie weitere elektrische Geräte an Steckdosen in der Nähe des Mikrowellengeräts anschließen. | ✓ | ✓ | ✓ | |



(Speed)MC322GAKCBB_EF_DE68-04142D_DE.indb 11 2013-04-10 3:00:17

## SICHERHEITSHINWEISE ZUR VERMEIDUNG DES KONTAKTS MIT MIKROWELLENSTRAHLUNG. (NUR MIKROWELLENFUNKTION)

Die Nichtbeachtung der folgenden Sicherheitshinweise führt möglicherweise dazu, dass Sie schädlicher Mikrowellenstrahlung ausgesetzt sind.

(a) Es darf unter keinen Umständen versucht werden, das Gerät bei geöffneter Gerätetür zu betreiben, eigenmächtige Änderungen an der Sicherheitsverriegelung (oder den Türriegeln) vorzunehmen oder Gegenstände in die Öffnungen der Sicherheitsverriegelung einzuführen.

(b) Sorgen Sie dafür, dass sich keine Gegenstände zwischen Gerätevorderseite und Gerätetür befinden. Die Dichtungsflächen der Gerätetür dürfen nicht mit Essensresten oder Reinigungsmittelrückständen verschmutzt sein. Stellen Sie sicher, dass die Gerätetür und die entsprechenden Dichtungsflächen sauber sind, indem Sie sie nach der Benutzung des Geräts zuerst mit einem feuchten und anschließend mit einem trockenen, weichen Lappen abwischen.

(c) Bei Beschädigung des Geräts darf dieses bis zur Reparatur durch Fachpersonal vom Kundendienst für Mikrowellengeräte nicht in Betrieb genommen werden. Es ist besonders wichtig, dass die Gerätetür ordnungsgemäß schließt und folgende Teile nicht beschädigt sind:
   (1) Gerätetür (verbogen)
   (2) Türscharniere (beschädigt oder locker)
   (3) Türverriegelungen und Dichtungsflächen

(d) Die Reparatur des Geräts darf nur vom qualifizierten Fachpersonal des Kundendienstes für Mikrowellengeräte ausgeführt werden.

Samsung erhebt Gebühren für den Austausch eines Zubehörteils oder das Beheben kosmetischer Fehler, wenn der Schaden am Gerät und/oder am Zubehörteil oder dessen Verlust auf ein Verschulden des Kunden zurückzuführen ist. Zu den von dieser Bestimmung betroffenen Teilen gehören:

(a) Gerätetüren, Griffe, äußere Verkleidung oder Gehäuse, die beschädigt, zerkratzt oder gerissen sind

(b) Zerbrochene oder fehlende Drehteller, Führungsringe, Drehaufsätze oder Gitterroste

- Verwenden Sie das Gerät nur zu den in dieser Bedienungsanleitung beschriebenen Zwecken. Die Warnungen und wichtigen Sicherheitshinweise decken nicht alle denkbaren Umstände und Situationen ab. Lassen Sie den gesunden Menschenverstand, Vorsicht und die notwendige Sorgfalt nicht außer Acht, wenn Sie Ihr Gerät installieren, warten und einsetzen.
- Da die folgenden Hinweise zum Betrieb für verschiedene Modelle gelten, können die Eigenschaften des Mikrowellengeräts sich leicht von den in diesem Handbuch beschriebenen unterscheiden, und es kann sein, dass nicht alle Warnhinweise zutreffen. Bei Fragen oder Problemen wenden Sie sich an Ihr nächstgelegenes Kundendienstzentrum, oder holen Sie sich Hilfe und Informationen online unter www.samsung.com.
- Dieses Gerät wurde zum Erhitzen von Nahrungsmitteln entwickelt. Das Gerät ist ausschließlich für die Verwendung in Privathaushalten geeignet. Erwärmen Sie keine Textilien oder mit Körnern gefüllte Kissen, die zu Verbrennungen und Bränden führen könnten. Der Hersteller haftet für keinerlei Schäden, die durch unsachgemäße oder falsche Nutzung des Geräts entstehen.
- Wenn das Gerät nicht sauber gehalten wird, kann die Oberfläche beschädigt werden. Dies wirkt sich unter Umständen nachteilig auf die Funktionsteile des Geräts aus und verursacht Gefahren.

## KORREKTE ENTSORGUNG VON ALTGERÄTEN (ELEKTROSCHROTT)

**(Gilt für Länder mit Abfalltrennsystemen)**

Die Kennzeichnung auf dem Produkt, Zubehörteilen bzw. auf der dazugehörigen Dokumentation gibt an, dass das Produkt und Zubehörteile (z. B. Ladegerät, Kopfhörer, USB-Kabel) nach ihrer Lebensdauer nicht zusammen mit dem normalen Haushaltsmüll entsorgt werden dürfen. Entsorgen Sie dieses Gerät und Zubehörteile bitte getrennt von anderen Abfällen, um der Umwelt bzw. der menschlichen Gesundheit nicht durch unkontrollierte Müllbeseitigung zu schaden. Helfen Sie mit, das Altgerät und Zubehörteile fachgerecht zu entsorgen, um die nachhaltige Wiederverwertung von stofflichen Ressourcen zu fördern.

Private Nutzer wenden sich an den Händler, bei dem das Produkt gekauft wurde, oder kontaktieren die zuständigen Behörden, um in Erfahrung zu bringen, wo Sie das Altgerät bzw. Zubehörteile für eine umweltfreundliche Entsorgung abgeben können.

Gewerbliche Nutzer wenden sich an ihren Lieferanten und gehen nach den Bedingungen des Verkaufsvertrags vor. Dieses Produkt und elektronische Zubehörteile dürfen nicht zusammen mit anderem Gewerbemüll entsorgt werden.



(Speed)MC322GAKCBB_EF_DE68-04142D_DE.indb 12 2013-04-10 3:00:17

# Inhalt


**FUNKTIONEN DES GERÄTS** 14

14 Überprüfen des Geräts und der Teile
15 Zubehör
16 Übersicht über das Bedienfeld
17 Display

**VOR DER ERSTEN ZUBEREITUNG** 18

18 Einstellen der Uhrzeit
19 Ausschalten des Signaltons
19 Energiesparfunktion
20 Kindersicherung
21 Leerlauf
21 Automatisches Abkühlen

**VERWENDEN DES GERÄTS** 22

22 Betriebsarten des Geräts
24 Verwenden des Heißluftmodus
26 Verwenden des Grillmodus
27 So funktioniert ein Mikrowellengerät
28 Verwenden des Mikrowellenmodus
34 Verwenden des Kombinationsmodus Mikrowelle + Grill
35 Verwenden des Kombinationsmodus Mikrowelle + Heißluft
37 Verwenden der Programme für automatisches Frittieren
40 Verwenden des Modus zum Zubereiten von Teig/Joghurt
42 Verwenden des Warmhaltemodus
42 Verwenden der Auftauprogramme
44 Verwenden der automatischen Garprogramme

**REINIGUNG UND PFLEGE** 50

50 Reinigen des Geräts
51 Verwenden der Dampfreinigung

**FEHLERBEHEBUNG UND FEHLERCODES** 53

53 Fehlerbehebung
55 Fehler- und Sicherheitscodes

**TECHNISCHE DATEN** 56

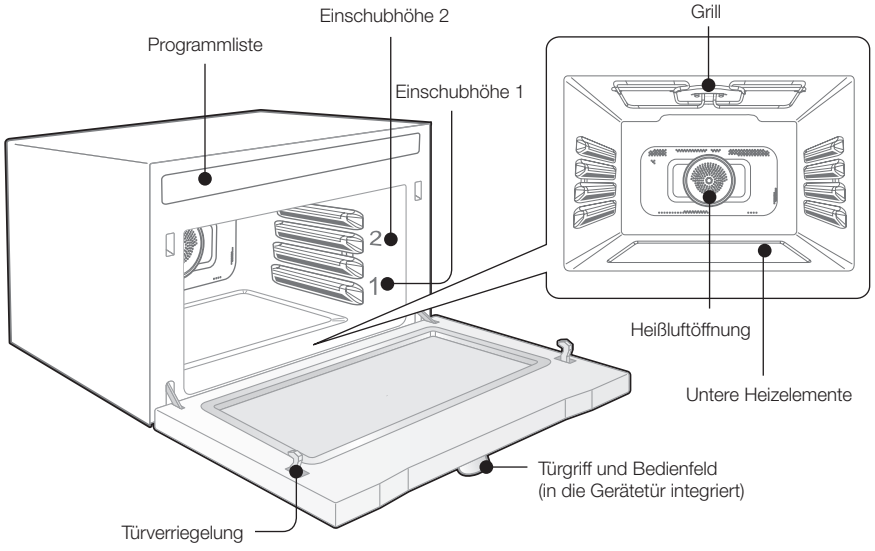
56 Technische Daten




(Speed)MC322GAKCBB_EF_DE68-04142D_DE.indb 13 2013-04-10 3:00:17

# Funktionen des Geräts

## ÜBERPRÜFEN DES GERÄTS UND DER TEILE




⚠
- Vermeiden Sie übermäßige Krafteinwirkung auf den Boden des Garraums. Andernfalls können Schäden am Gerät die Folge sein.
- Bewahren Sie die Zubehörteile nicht im Garraum auf (sofern in diesem Dokument keine gegenteilige Vorgehensweise empfohlen wird). Bewahren Sie alle Zubehörteile an dem dafür vorgesehenen Ort auf. Andernfalls könnte sich die Garleistung verschlechtern oder ein Brand entstehen.
- Verwenden Sie die Zubehörteile für das Mikrowellengerät niemals als direkt befeuerte Behälter, wie sie beispielsweise auf einem Gasherd zum Einsatz kommen. Verwenden Sie ausschließlich das im Lieferumfang dieses Gerät enthaltene Zubehör.
- Betreiben Sie das Gerät mit Zubehörteilen niemals ohne Nahrungsmittel. Andernfalls besteht die Gefahr eines Systemausfalls.
- Verwenden Sie zum Entnehmen des Zubehörs aus dem Garraum stets Ofenhandschuhe, um Verbrennungen zu vermeiden. Die Zubehörteile werden während des Betriebs heiß und können zu Verbrennungen führen.
- Entnehmen Sie das Mehrzweckblech nach Abschluss des Garvorgangs erst dann aus dem Gerät, wenn Mehrzweckblech und Gerät abgekühlt sind.



(Speed)MC322GAKCBB_EF_DE68-04142D_DE.indb 14 2013-04-10 3:00:17

# ZUBEHÖR

Das folgende Zubehör ist im Lieferumfang des Mikrowellengeräts enthalten:

| Zubehör | Auftau-programme | Backofen/ Grill | Dampf/ Dampf+ | Garprogramme | Beschreibung |
|---|---|---|---|---|---|
| | × | ○ | ○ | Wählen Sie einfach ein Programm aus, und im Display werden das benötigte Zubehör und die Einschubhöhe angezeigt. | **Mehrzweckblech**<br>Dieses Blech eignet sich hervorragend zum Backen von Brot, Kuchen, Keksen usw. In der Regel werden darauf dünne Nahrungsmittel wie Backfisch und Steaks zubereitet. Verwenden Sie je nach den zuzubereitenden Nahrungsmitteln die erste oder zweite Einschubhöhe. Achten Sie darauf, das Mehrzweckblech in der richtigen Einschubhöhe in den Garraum einzusetzen. Stellen Sie das Mehrzweckblech nicht auf den Boden des Garraums. Verwenden Sie es nicht in Verbindung mit der Mikrowellen- oder Auftaufunktion. Andernfalls könnte im Innern des Geräts ein Brand entstehen. |
| | × | ○ | ○ | | **Gittereinsatz**<br>Dieser Gittereinsatz wird meist dazu verwendet, Fett und Öl von Nahrungsmitteln wie Hähnchen oder Schweinefleisch abtropfen zu lassen. (Nur in Verbindung mit dem Mehrzweckblech verwenden. Verwenden Sie ihn nicht in Verbindung mit der Mikrowellen- oder Auftaufunktion. Andernfalls könnte im Innern des Geräts ein Brand entstehen.) |

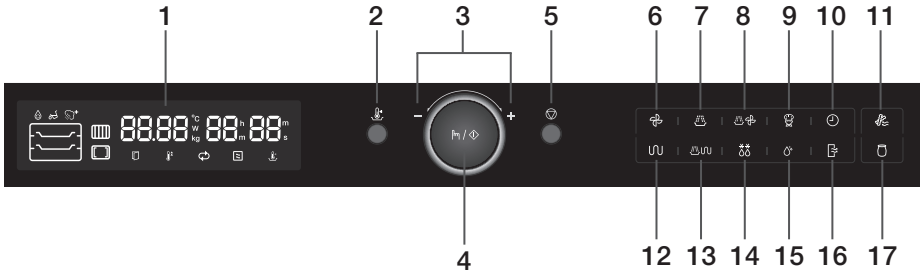
⚠
- Verwenden Sie das Mehrzweckblech nicht in Verbindung mit der Auftaufunktion. Andernfalls besteht Brandgefahr.
- Die Zubehörteile sind nicht hitzebeständig. Verwenden Sie das Zubehör nicht auf direkten Feuerstellen, wie z. B. einem Gasherd. Verwenden Sie ausschließlich das im Lieferumfang dieses Gerät enthaltene Zubehör.
- Betreiben Sie das Gerät mit Zubehörteilen niemals ohne Nahrungsmittel. Andernfalls besteht die Gefahr eines Systemausfalls.
- Verwenden Sie zum Entnehmen des Zubehörs aus dem Garraum stets Ofenhandschuhe, um Verbrennungen zu vermeiden. Die Zubehörteile werden während des Betriebs heiß und können zu Verbrennungen führen.
- Wenden Sie sich für einen Austausch der Zubehörteile an das nächstgelegene Kundendienstzentrum.
- Verwenden Sie den Gittereinsatz nur in Verbindung mit dem Mehrzweckblech.
- Entnehmen Sie das Mehrzweckblech nach Abschluss des Garvorgangs erst dann aus dem Gerät, wenn Mehrzweckblech und Gerät abgekühlt sind.





(Speed)MC322GAKCBB_EF_DE68-04142D_DE.indb 15 2013-04-10 3:00:17

# ÜBERSICHT ÜBER DAS BEDIENFELD




1. DISPLAY

   Hier werden die aktuelle Uhrzeit, der Verlauf des Garvorgangs, die Temperatur und die Einschubhöhe des Zubehörs angezeigt.

2. WARMHALTEN

   Hiermit können Sie die Gerichte nach der Zubereitung warmhalten.

3. DREHRAD

   Hiermit stellen Sie Garzeit und Temperatur, das gewünschte Programm sowie Portionsgröße und Gewicht ein.

4. AUSWAHL/START

   Hiermit bestätigen Sie eine Auswahl oder starten den Garvorgang.

5. STOPP/ABBRECHEN

   - Hiermit können Sie den Garvorgang anhalten/abbrechen oder die Energiesparfunktion aktivieren.
   - Drücken Sie diese Taste während des Betriebs einmal, um den Garvorgang anzuhalten, bzw. zweimal um ihn vollständig abzubrechen.
   - Bei aktiviertem Energiesparmodus werden im Display keine Informationen angezeigt.

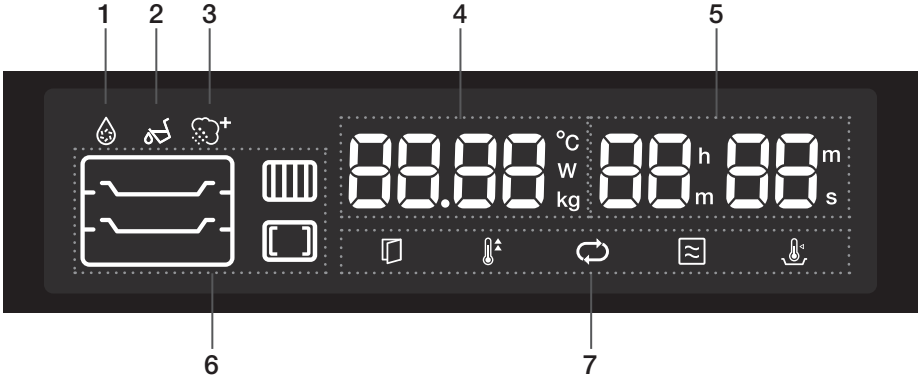
6. HEIßLUFT
7. MIKROWELLE
8. KOMBIMODUS MIKROWELLE + HEIßLUFT
9. GARPROGRAMM
10. UHRZEIT
11. AUTOMATISCHES FRITTIEREN
12. GRILL
13. KOMBIMODUS MIKROWELLE + GRILL
14. AUFTAUPROGRAMM
15. DAMPFREINIGUNG
16. GERUCHSBESEITIGUNG
17. ZUBEREITEN VON TEIG/ JOGHURT

• Weitere Informationen zu den verschiedenen Funktionen finden Sie auf Seite 22.



(Speed)MC322GAKCBB_EF_DE68-04142D_DE.indb 16 2013-04-10 3:00:18

## DISPLAY




1. **Entkalken**

   Blinkt, wenn der Dampfgenerator gereinigt werden muss. (Gilt nicht für dieses Modell)

2. **Auffüllen**

   Leuchtet, wenn der Wassertank nicht ordnungsgemäß eingesetzt ist oder aufgefüllt werden muss. (Gilt nicht für dieses Modell)

3. **Dampfgaren Plus**

   Leuchtet, wenn der Kombinationsmodus „Dampfgaren Plus“ verwendet wird. (Gilt nicht für dieses Modell)

4. **Gewicht/Temperatur/Leistungsstufe**

   Hier werden das Gewicht (kg) der Nahrungsmittel, die Temperatur (°C) und die Leistungsstufe (W) angezeigt.

5. **Zeitanzeige**

   Hier werden die aktuelle Uhrzeit und die Garzeit angezeigt.

6. **Zubehör und Einschubhöhe**

   **:** Gittereinsatz

   **:** Mehrzweckblech

   **:** Einschubhöhe 1

   **:** Einschubhöhe 2

7. **Beschreibung**

- **Gerätetür offen**: Leuchtet, wenn die Gerätetür während des Betriebs geöffnet wird.
  (Wenn die Gerätetür geöffnet ist, sind alle Tasten und das Drehrad deaktiviert, um einen unbeabsichtigten Betrieb zu verhindern.)
- **Vorheizen**: Wenn Sie die gewünschte Temperatur einstellen und anschließend die Taste für **AUSWAHL/START** ( / ) drücken, leuchtet die Vorheizanzeige. Sie erlischt, sobald das Vorheizen abgeschlossen ist.
- **Betrieb**: Leuchtet, während das Gerät in Betrieb ist.
- **Abkühlen**: Leuchtet, während das Gerät abkühlt.
- **Warmhalten**: Leuchtet, wenn die Funktion zum Warmhalten verwendet wird.



(Speed)MC322GAKCBB_EF_DE68-04142D_DE.indb 17 2013-04-10 3:00:19

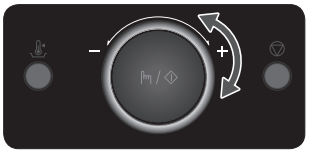
# Vor der ersten Zubereitung

## EINSTELLEN DER UHRZEIT

Wenn das Gerät zum ersten Mal an das Stromnetz angeschlossen wird, leuchtet das Display auf. Nach drei Sekunden beginnen das Uhr-Symbol und „12:00“ im Display zu blinken.

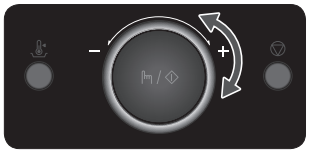
### Einstellen der Uhrzeit

**1.** Stellen Sie durch Drehen am **DREHRAD** die Stunde **(h)** ein.



**2.** Drücken Sie die Taste für **AUSWAHL/START** (/). Die Anzeige **(m)** blinkt.

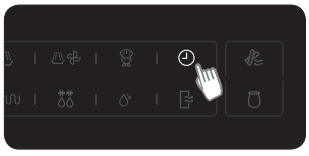
**3.** Stellen Sie durch Drehen am **DREHRAD** die Minuten **(m)** ein.



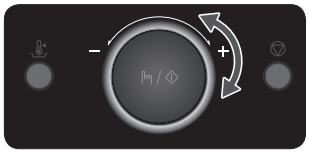
**4.** Drücken Sie die Taste für **AUSWAHL/START** (/). Dadurch wird die Uhrzeiteinstellung abgeschlossen.

### Ändern der Uhrzeit

**1.** Drücken Sie zum Ändern der aktuellen Uhrzeit die Taste zum Einstellen der **UHRZEIT** (), während im Display die aktuelle Uhrzeit angezeigt wird.



**2.** Wiederholen Sie die oben beschriebenen Schritte 1 bis 4, um die Uhrzeit neu einzustellen.





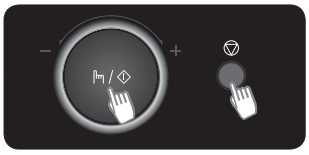
(Speed)MC322GAKCBB_EF_DE68-04142D_DE.indb 18 2013-04-10 3:00:20

3. Drücken Sie die Taste für **AUSWAHL/START** (/). Wenn Sie die Uhrzeit nicht innerhalb von 7 Sekunden einstellen, wird die Uhrzeiteinstellung abgebrochen.

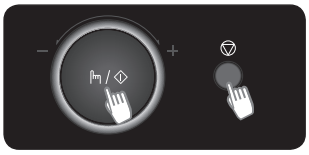
## AUSSCHALTEN DES SIGNALTONS

Sie können die Tasten-, Signal- und Alarmtöne je nach Wunsch aktivieren oder deaktivieren. Nehmen Sie die entsprechenden Einstellungen vor, während im Display die aktuelle Uhrzeit angezeigt wird.

1. Zum Ausschalten der Signaltöne halten Sie die Tasten für **AUSWAHL/START** (/) und **STOPP/ABBRECHEN** () eine Sekunde lang gedrückt. **„OFF (AUS)“** erscheint im Display, und die Signaltöne sind deaktiviert.



2. Um die Signaltöne wieder einzuschalten, halten Sie die Tasten für **AUSWAHL/START** (/) und **STOPP/ABBRECHEN** () erneut eine Sekunde lang gedrückt. **„ON (EIN)“** erscheint im Display, und die Signaltöne sind wieder aktiviert.



## ENERGIESPARFUNKTION

In diesem Modus wird der Stromverbrauch des Geräts minimiert.

1. Drücken Sie die Taste für **STOPP/ ABBRECHEN** (), während die aktuelle Uhrzeit angezeigt wird. Im Display werden keine Informationen mehr angezeigt.

**Automatische Energiesparfunktion**

Wenn Sie das Gerät einstellen oder vorübergehend anhalten und keine weiteren Eingaben machen, wird die aktuelle Funktion nach 25 Minuten abgebrochen. Die Innenbeleuchtung wird bei geöffneter Gerätetür nach 5 Minuten ausgeschaltet.



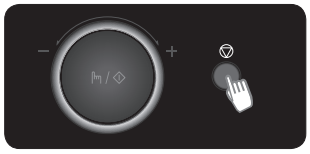
(Speed)MC322GAKCBB_EF_DE68-04142D_DE.indb 19 2013-04-10 3:00:21

# KINDERSICHERUNG

Die Kindersicherung schützt Kinder vor Verletzungen aufgrund eines unbeabsichtigten Betriebs oder Systemausfalls. Es wird empfohlen, die Kindersicherung stets zu aktivieren, wenn die Kinder alleine im Haus sind.
Nehmen Sie die entsprechenden Einstellungen vor, während im Display die aktuelle Uhrzeit angezeigt wird.

## Verriegeln des Geräts

**1.** Drücken Sie innerhalb von 3 Sekunden die Taste für **STOPP/ABBRECHEN** (⏚).



**2.** Es erklingt ein Signalton, im Display erscheint **(L)**, und alle Tasten sind deaktiviert.

## Entriegeln des Geräts

**1.** Drücken Sie innerhalb von 3 Sekunden die Taste für **STOPP/ABBRECHEN** (⏚).

**2.** Es erklingt ein Signalton, im Display erlischt **(L)**, und alle Tasten sind wieder aktiviert.

(Speed)MC322GAKCBB_EF_DE68-04142D_DE.indb 20 2013-04-10 3:00:21

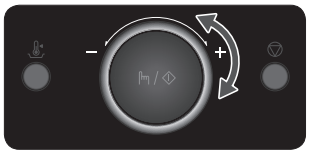
# LEERLAUF

Dieser Modus ist hilfreich, wenn Sie das Gerät zum ersten Mal verwenden oder das Gerät unangenehme Gerüche entwickelt. (Bei erstmaliger Verwendung können Rauch oder unangenehme Gerüche auftreten. Dies ist normal.)
Bringen Sie alle Haustiere in einen anderen Bereich. Öffnen Sie ein Fenster, um den Raum zu lüften.

1. Sorgen Sie dafür, dass der Garraum leer ist.
2. Drücken Sie auf dem Bedienfeld die Taste für **HEIßLUFT** ( ).

3. Wenn die Temperaturanzeige „180 °C“ blinkt, drücken Sie die Taste für **AUSWAHL/START** ( / ).

4. Stellen Sie durch Drehen am **DREHRAD** eine Garzeit von 10 Minuten ein.



5. Drücken Sie die Taste für **AUSWAHL/START** ( / ). Der Leerlaufmodus wird gestartet.

Im Garraum entstehen dabei sehr hohe Temperaturen. Tragen Sie zu Ihrer eigenen Sicherheit Ofenhandschuhe.

Wenn das Gerät unangenehme Gerüche entwickelt, entfernen Sie alle Essensrückstände aus dem Garraum, und führen Sie den Leerlaufmodus aus.

# AUTOMATISCHES ABKÜHLEN

Dieser Modus dient zum Abkühlen des Geräts.
Um das Gerät abzukühlen, wird der Kühlungsventilator nach dem Garvorgang automatisch für 3 Minuten eingeschaltet. Während dieser Zeit wird im Display das Symbol für **Abkühlen** ( ) angezeigt. Dies ist normal.
Eine Verwendung des Geräts für einen längeren Zeitraum kann die Geräteleistung beeinträchtigen. Wenn Sie das Gerät für einen längeren Zeitraum verwenden möchten, passen Sie die Garzeit entsprechend an und setzen Sie den Garvorgang erst fort, nachdem das Gerät abgekühlt ist.
Die Funktion für automatisches Abkühlen ist standardmäßig aktiviert.





(Speed)MC322GAKCBB_EF_DE68-04142D_DE.indb 21 2013-04-10 3:00:22

# Verwenden des Geräts

## BETRIEBSARTEN DES GERÄTS

### Backofenmodus

In der folgenden Tabelle sind die verschiedenen Betriebsarten und Einstellungen dieses Geräts zusammengefasst. Verwenden Sie die Tabellen mit den Zubereitungshinweisen als Richtschnur für das Garen mit diesen Betriebsarten.

| Modus | Beschreibung |
|---|---|
| | **HEIßLUFT**<br>Die Lebensmittel werden von zwei Heizelementen an der Decke und der Rückseite des Garraums erhitzt, während der Ventilator die heiße Luft von hinten gleichmäßig verteilt. Diese Einstellung ist zum Braten von Fleisch sowie zum Backen von Gratins und Kuchen geeignet. |
| | **GRILL**<br>Die Lebensmittel werden mit dem oberen Grillelement zubereitet. Dieser Modus eignet sich hervorragend für Fisch oder Steak. |
| | **MIKROWELLE**<br>Die Nahrungsmittel werden durch Mikrowellen gegart, aufgewärmt bzw. aufgetaut. Mit dieser Betriebsart können Sie viel Zeit sparen. Dies ist eine effiziente Garmethode, bei der weder die Farbe noch die Konsistenz der Nahrungsmittel verändert wird. Garzeit und Leistung werden entsprechend den Lebensmitteln und ihrem Gewicht manuell eingestellt. |
| | **MIKROWELLE + GRILL**<br>Die Nahrungsmittel werden abwechselnd mit dem oberen Heizelemente und der Mikrowellenenergie erhitzt. Wir empfehlen diese Betriebsart zum Grillen von Hähnchenteilen, Fisch und Tiefkühl-Snacks. |
| | **MIKROWELLE + HEIßLUFT**<br>Die Lebensmittel werden mit dem Heizelement für den Heißluftbetrieb und der Mikrowellenenergie erhitzt. Diese Einstellung eignet sich zum schnellen Braten von Fleisch und schnellen Zubereiten von Gratins und tiefgefrorenen Fertiggerichten. |
| | **DAMPFREINIGUNG**<br>Mit Hilfe von heißem Dampf wird die Oberfläche des Garraums eingeweicht, sodass Sie Ihr Gerät leicht reinigen können. Das Dampfreinigungsprogramm dauert nur 15 Minuten. |



(Speed)MC322GAKCBB_EF_DE68-04142D_DE.indb 22 2013-04-10 3:00:22

| Modus | Beschreibung |
|---|---|
| | **UHRZEIT**<br>Sie können die Uhrzeiteinstellungen des Geräts ändern. |
| | **GERUCHSBESEITIGUNG**<br>Verwenden Sie diese Funktion nach dem Zubereiten von geruchsintensiven Gerichten oder nach starker Rauchentwicklung im Innern des Geräts. Reinigen Sie zunächst den Garraum. |
| | **WARMHALTEN**<br>Diese Betriebsart eignet sich zum Warmhalten von Lebensmitteln. (Halten Sie Lebensmittel nicht länger als 2 Stunden warm. Warme Nahrungsmittel verderben schneller.)<br>Temperatur: 40 °C |

## Automatikfunktionen

In der folgenden Tabelle werden zusätzliche Programme und Funktionen beschrieben.

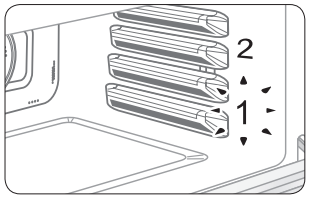
| Modus | Beschreibung |
|---|---|
| | **AUFTAUPROGRAMME**<br>Zu Ihrer Bequemlichkeit haben Sie die Wahl zwischen fünf voreingestellten Auftauprogrammen. Zeit und Leistungsstufe werden dabei automatisch eingestellt. Sie wählen einfach das Programm und das Gewicht aus und starten dann das Auftauprogramm. |
| | **GARPROGRAMME**<br>Zu Ihrer Bequemlichkeit haben Sie die Wahl zwischen 24 voreingestellten Garprogrammen. Zeit und Temperatur werden dabei automatisch eingestellt. Sie wählen einfach das Programm und das Gewicht Ihres Gerichts aus und starten dann das Garprogramm. |
| | **AUTOMATISCHES FRITTIEREN**<br>Sie müssen weder die Garzeit noch die Leistungsstufe einzustellen. Die Nummern der verfügbaren Programme für automatisches Frittieren finden Sie in diesem Benutzerhandbuch. Mit diesen Programmen benötigen Sie weniger Öl als in einer herkömmlichen Fritteuse. Diese Funktion hilft Ihnen bei der Zubereitung von gesünderen Gerichten, da die benötigte Ölmenge reduziert werden kann. |
| | **ZUBEREITEN VON TEIG/YOGHURT**<br>Mit dieser Funktion können Sie im Garraum eine bestimmte Temperatur aufrechterhalten und so die Fermentierung von Hefepilzen und Milchsäurebakterien optimieren, wenn Sie beispielsweise Teig gehen lassen oder Joghurt zubereiten möchten. |





(Speed)MC322GAKCBB_EF_DE68-04142D_DE.indb 23 2013-04-10 3:00:23

# VERWENDEN DES HEISSLUFTMODUS

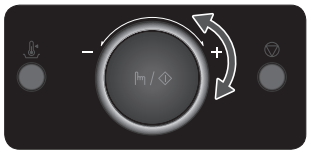



Beim Garen mit Heißluft handelt es sich um die traditionelle und bekannte Methode des Garens mit heißer Luft in einem herkömmlichen Backofen.
Das Heizelement und der Ventilator befinden sich an der hinteren Wand des Garraums, so dass die heiße Luft zirkulieren kann.
Legen Sie die Lebensmittel auf das Mehrzweckblech, und schieben Sie dieses in Einschubhöhe 1. Nach Wunsch können Sie das Mehrzweckblech auch mit dem Gittereinsatz kombinieren.

## Heißluft

**1.** Drücken Sie auf dem Bedienfeld die Taste für **HEIßLUFT** ( ).

**2.** Wenn die Temperaturanzeige „180 °C“ blinkt, stellen Sie durch Drehen am **DREHRAD** die gewünschte Temperatur ein.
(Temperaturbereich: 40 - 230 °C)

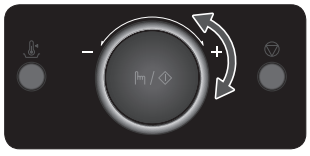


**3.** Drücken Sie die Taste für **AUSWAHL/START** ( / ).

**4.** Wenn Sie den Garraum zunächst vorheizen möchten, drücken Sie die Taste für **AUSWAHL/START** ( / ).

- Nach Abschluss des Vorheizvorgangs erklingt ein Signalton und das Symbol für **Vorheizen** ( ) erlischt.
- Seien Sie vorsichtig, da der Garraum sehr heiß ist.
- Verwenden Sie das für die zuzubereitenden Lebensmittel und die Betriebsart geeignete Zubehör.

**5.** Stellen Sie durch Drehen am **DREHRAD** die Garzeit ein.



- Die Garzeit kann durch Drehen am **DREHRAD** eingestellt werden.
(Max: 1 Stunde 30 Minuten)



(Speed)MC322GAKCBB_EF_DE68-04142D_DE.indb 24 2013-04-10 3:00:24

6. Drücken Sie die Taste für **AUSWAHL/START** (/).
   - Der Garvorgang im Heißluftbetrieb wird gestartet.
   - Die Garzeit kann durch Drehen am **DREHRAD** eingestellt werden.
   - Wenn die Temperaturanzeige blinkt, können Sie die Temperatur einstellen, indem Sie die Taste für **AUSWAHL/START** (/) gedrückt halten und gleichzeitig am **DREHRAD** drehen.

## Zubereitungshinweise

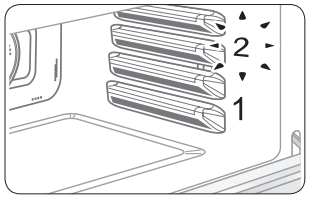
Verwenden Sie die in dieser Tabelle angegebenen Leistungsstufen und Garzeiten als Richtlinie für das Backen und Braten.
Es wird empfohlen, das Gerät auf die gewünschte Temperatur vorzuheizen.

| Nahrungsmittel | Einschub-höhe | Heißluftbetrieb (°C) | Zubehör | Garzeit (in Min.) |
|---|---|---|---|---|
| **Tiefkühlpizza** (350 g) | 1 | 200 °C | Mehrzweckblech | 15 - 18 |
| **Tiefkühlpommes** (450 g) | 1 | 200 °C | Mehrzweckblech | 18 - 20 |
| **Tiefkühlbrötchen** (250 g) | 1 | 160 °C | Mehrzweckblech | 7 - 9 |
| **Selbstgemachte Pizza** (1300 g) | 1 | 200 °C | Mehrzweckblech | 20 - 25 |
| **Biskuit** (500 g) | 1 | 160 °C | Mehrzweckblech | 30 - 35 |
| **Marmorkuchen** (700 g) | 1 | 150 °C | Mehrzweckblech | 50 - 60 |
| **Muffins** (300 - 350 g) | 1 | 160 °C | Mehrzweckblech | 28 - 33 |
| **Kekse** (200 g) | 1 | 180 °C | Mehrzweckblech | 10 - 15 |



(Speed)MC322GAKCBB_EF_DE68-04142D_DE.indb 25 2013-04-10 3:00:24

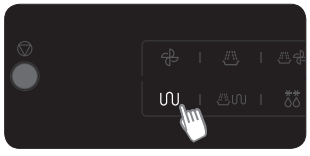
# VERWENDEN DES GRILLMODUS



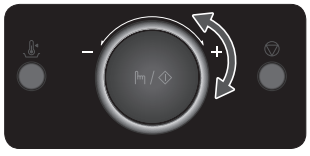

Die Heizelemente für den Grill befinden sich unter der Decke des Garraums.
Der Betrieb wird nur bei geschlossener Gerätetür gestartet. Wenn Sie den Grill 2 bis 3 Minuten lang vorheizen, werden die Speisen schneller gebräunt. Mit dem Grill können Sie Nahrungsmittel ohne die Verwendung von Mikrowellen schnell erhitzen und bräunen. Legen Sie die Lebensmittel auf das Mehrzweckblech, und schieben Sie dieses in Einschubhöhe 2. Nach Wunsch können Sie das Mehrzweckblech auch mit dem Gittereinsatz kombinieren.

## Grillbetrieb

**1.** Drücken Sie auf dem Bedienfeld die Taste für den **GRILL** (⏦).



**2.** Stellen Sie zum Grillen durch Drehen am **DREHRAD** die Garzeit ein. Die Temperatur muss nicht eingestellt werden.
(Max. 60 Minuten)



**3.** Drücken Sie die Taste für **AUSWAHL/START** (⏦ / ⏀).
- Der Garvorgang im Grillbetrieb wird gestartet.
- Die Garzeit kann durch Drehen am **DREHRAD** eingestellt werden.

Für Fisch: Um die beim Garen von Fisch entstehenden Gerüche zu verringern, geben Sie ein oder zwei Stücke Zitrone oder einen Teelöffel Natron zum Fisch.

Verwenden Sie zum Berühren der Gefäße im Gerät stets Ofenhandschuhe, da sie sehr heiß sind.



(Speed)MC322GAKCBB_EF_DE68-04142D_DE.indb 26 2013-04-10 3:00:25

## Zubereitungshinweise

Verwenden Sie die in dieser Tabelle angegebenen Leistungsstufen und Garzeiten als Richtlinie für das Grillen. Es wird empfohlen, das Gerät im Grillbetrieb 2 bis 3 Minuten lang vorzuheizen.

| Nahrungsmittel | Einschub-höhe | Modus | Zubehör | Garzeit (in Min.) |
|---|---|---|---|---|
| **Toast** (4 Scheiben) | 2 | Grill | Mehrzweckblech mit Gittereinsatz | 1. Seite: 2-4,25<br>2. Seite: 2-3 |
| **Käsetoast** (4 Stück) | 2 | Grill | Mehrzweckblech mit Gittereinsatz | 7-8 |
| **Rindersteaks** (500 g) | 2 | Grill | Mehrzweckblech mit Gittereinsatz | 1. Seite: 9-11<br>2. Seite: 5-7 |
| **Lammkoteletts** (400 g) | 2 | Grill | Mehrzweckblech mit Gittereinsatz | 1. Seite: 8-10<br>2. Seite: 6-8 |
| **Frisches Gemüse** (250 g) | 2 | Grill | Mehrzweckblech mit Gittereinsatz | 12-15 |



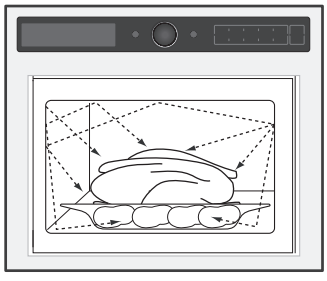
# SO FUNKTIONIERT EIN MIKROWELLENGERÄT

Bei Mikrowellen handelt es sich um elektromagnetische Hochfrequenzwellen. Mit der abgegebenen Energie können Nahrungsmittel erhitzt oder aufgewärmt werden, wobei sich Konsistenz oder Farbe nicht ändern.

**Mikrowellen können für die folgenden Modi verwendet werden:**

- Auftauen
- Erhitzen

## Garprinzip



1. Die vom Magnetron erzeugten Mikrowellen werden mit Hilfe eines besonderen Magnet-Verteilungssystems gleichmäßig verteilt. So werden die Nahrungsmittel gleichmäßig erhitzt.
2. Die Mikrowellen dringen bis etwa 2,5 cm tief in die Nahrungsmittel ein. Der Garvorgang setzt sich dann durch das Ausbreiten der Hitze in den Nahrungsmitteln fort.
3. Die Garzeiten variieren je nach verwendetem Behältnis und folgenden Nahrungsmitteleigenschaften:
   - Menge und Dichte
   - Wassergehalt
   - Anfängliche Temperatur (tiefgefroren oder nicht)

Da das Innere der Nahrungsmittel durch die Wärmeausbreitung erhitzt wird, läuft der Erhitzungsvorgang auch nach der Entnahme aus dem Mikrowellengerät weiter. Daher müssen die in den Rezepten und in dieser Bedienungsanleitung angegebenen Ruhezeiten eingehalten werden, um Folgendes sicherzustellen:

- Gleichmäßiger Garzustand der Nahrungsmittel
- Gleichmäßige Temperaturverteilung in den Nahrungsmitteln



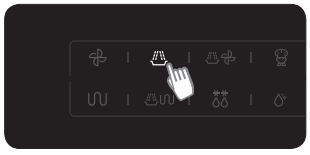
(Speed)MC322GAKCBB_EF_DE68-04142D_DE.indb 27 2013-04-10 3:00:25

# VERWENDEN DES MIKROWELLENMODUS

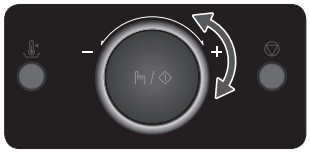
Geben Sie die Lebensmittel in ein hitzebeständiges Gefäß, und stellen Sie dieses auf den Boden des Garraums.

## Mikrowellenbetrieb

**1.** Drücken Sie auf dem Bedienfeld die Taste für **MIKROWELLE** (). Im Display werden die Leistungsstufe und die Garzeit angezeigt.

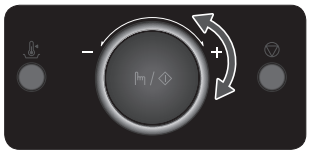


**2.** Stellen Sie durch Drehen am **DREHRAD** die gewünschte Leistungsstufe ein.
- Voreinstellung: 800 W
- 100, 180, 300, 450, 600, 700, 800 W



**3.** Drücken Sie die Taste für **AUSWAHL/START** ( / ).

**4.** Stellen Sie durch Drehen am **DREHRAD** die gewünschte Garzeit ein.
(Die maximale Garzeit beträgt 90 Minuten.)



**5.** Drücken Sie die Taste für **AUSWAHL/START** ( / ).

- In den Hinweisen und Empfehlungen zu dieser Betriebsart (Seite 29 bis 33) finden Sie Informationen zu den geeigneten Garzeiten und Leistungsstufen.
- Sie können die Garzeit und die Temperatur während des Betriebs ändern.
  - Drehen Sie dazu einfach am **DREHRAD**, oder drücken Sie die Taste für **AUSWAHL/START** ( / ).

- Verwenden Sie nicht das Mehrzweckblech, den Gittereinsatz und keine Alu- oder Bratfolie. Andernfalls besteht Brandgefahr.
- Luftdicht verschlossene Behälter oder geschlossene Lebensmittel wie Eier oder Kastanien können während des Garvorgangs explodieren. Bereiten Sie diese Lebensmittel daher in hitzebeständigen Gefäßen zu.
- Flüssigkeiten können beim Erhitzen überkochen und beim Entnehmen des Gefäßes zu Verbrennungen führen. Warten Sie daher mindestens 30 Sekunden, bevor Sie das Gefäß entnehmen.



(Speed)MC322GAKCBB_EF_DE68-04142D_DE.indb 28 2013-04-10 3:00:25

## Informationen zu den Leistungsstufen der Mikrowellenfunktion

| Leistungsstufe | Prozentsatz (%) | Geräteleistung (W) | Hinweis |
|---|---|---|---|
| HOCH | 100 | 800 | Erhitzen von Flüssigkeiten. |
| HOCH REDUZIERT | 83 | 700 | Erhitzen und Garen von Speisen. |
| MITTELHOCH | 67 | 600 | Erhitzen und Garen von Speisen. |
| MITTEL | 50 | 450 | Garen von Fleisch und Erhitzen von empfindlichen Speisen. |
| MITTEL REDUZIERT | 33 | 300 | |
| AUFTAUEN | 20 | 180 | Auftauen und Weitergaren von Speisen. |
| NIEDRIG | 11 | 100 | Auftauen empfindlicher Speisen. |

## Informationen zu mikrowellengeeignetem Geschirr

Das im Mikrowellenmodus verwendete Geschirr muss mikrowellendurchlässig sein, so dass die Mikrowellen in die Nahrungsmittel eindringen können. Metalle wie Edelstahl, Aluminium und Kupfer reflektieren Mikrowellen. Verwenden Sie daher kein Geschirr aus oder mit Metall. Als mikrowellengeeignet gekennzeichnetes Geschirr ist immer eine sichere Wahl. Weitere Informationen zu geeignetem Geschirr finden Sie in den folgenden Hinweisen.

| Geschirr | Mikrowellen-geeignet | Kommentar |
|---|---|---|
| **Aluminiumfolie** | ✓× | Kann in kleineren Mengen verwendet werden, um bestimmte Bereiche vor Überhitzung zu schützen. Wenn sich die Aluminiumfolie zu dicht an den Innenwänden befindet oder zu viel Folie verwendet wird, kann es zu Lichtbogenbildung kommen. |
| **Backunterlage** | ✓ | Nicht länger als 8 Minuten vorheizen. |
| **Porzellan und Steingut** | ✓ | Keramik, Töpferware, glasiertes Steingut und feines Porzellan sind in der Regel geeignet, sofern sie keine Metallverzierungen aufweisen. |
| **Einweggeschirr aus Kunststoff oder Pappe** | ✓ | Einige Tiefkühlgerichte werden in dieser Verpackung geliefert. |
| **Fastfood-Verpackungen** | | |
| • Styroporbecher und -behälter | ✓ | Geeignet zum Aufwärmen von Nahrungsmitteln. Durch Überhitzung kann das Styropor schmelzen. |
| • Papiertüten oder Papier | × | Kann Feuer fangen. |
| • Recyclingpapier oder Metallverzierungen | × | Kann zu Funkenbildung führen. |
| **Glasgeschirr** | | |
| • Kombiniertes Koch- und Anrichtegeschirr | ✓ | Kann verwendet werden, sofern es keine Metallverzierungen aufweist. Kann zum Aufwärmen von Speisen oder Getränken verwendet werden. Dünnes Glas kann bei schnellem Erhitzen springen oder zerbrechen. |
| • Feines Glasgeschirr | ✓ | |





(Speed)MC322GAKCBB_EF_DE68-04142D_DE.indb 29 2013-04-10 3:00:25

| Geschirr | Mikrowellen-geeignet | Kommentar |
|---|---|---|
| • Einmachgläser | ✓ | Der Deckel muss abgenommen werden. Nur zum Aufwärmen geeignet. |
| **Metall** | | |
| • Geschirr | × | Kann zu Funkenbildung oder Feuer führen. |
| • Verschlussdrähte für Tiefkühlbeutel | × | |
| **Papier** | | |
| • Teller, Becher, Servietten und Küchenpapier | ✓ | Bei kurzer Erhitzungszeit und zum Aufwärmen. Ebenso zum Absorbieren überschüssiger Feuchtigkeit. |
| • Recyclingpapier | × | Kann zu Funkenbildung führen. |
| **Kunststoff** | | |
| • Behälter | ✓ | Vor allem hitzebeständiger Thermoplastkunststoff. Andere Kunststoffe verformen oder verfärben sich möglicherweise bei hohen Temperaturen. Verwenden Sie kein Melamingeschirr. |
| • Frischhaltefolie | ✓ | Kann verwendet werden, um Lebensmittel feucht zu halten. Sollte die Nahrungsmittel nicht berühren. Nehmen Sie die Folie vorsichtig ab, da heißer Wasserdampf entweicht. |
| • Gefrierbeutel | ✓× | Nur wenn diese koch- oder ofenfest sind. Sollten nicht luftdicht sein. Gegebenenfalls mit einer Gabel einstechen. |
| **Wachs- oder Butterbrotpapier** | ✓ | Kann verwendet werden, um Lebensmittel feucht zu halten und Spritzer zu verhindern. |

Funkenbildung im Mikrowellengerät wird als „Lichtbogenbildung“ bezeichnet.

✓ : Empfohlen
✓× : Mit Vorsicht
× : Nicht sicher

## Mikrowellen

Mikrowellen durchdringen die Nahrungsmittel. Sie werden von dem darin enthaltenen Wasser-, Fett- und Zuckeranteil angezogen und absorbiert. Die Mikrowellen versetzen die Moleküle in den Nahrungsmitteln in schnelle Bewegung. Dies erzeugt Reibung und dadurch Wärme, was zum Erhitzen der Nahrungsmittel führt.

## Garen

### Mikrowellengeeignetes Geschirr:

Das Geschirr muss durchlässig für die Mikrowellen sein, um eine effiziente Erhitzung der Nahrungsmittel zu gewährleisten. Mikrowellen werden von Metall, z. B. Edelstahl, Aluminium oder Kupfer reflektiert. Sie können jedoch Keramik, Glas, Porzellan und Kunststoff sowie Papier und Holz durchdringen. Daher dürfen Nahrungsmittel nie in Behältnissen aus Metall erhitzt werden.



(Speed)MC322GAKCBB_EF_DE68-04142D_DE.indb 30 2013-04-10 3:00:26

Für das Garen mit Mikrowellen geeignete Nahrungsmittel:

Zahlreiche Nahrungsmittel eignen sich für das Garen mit Mikrowellen. Hierzu zählen frisches oder tiefgefrorenes Gemüse, Obst, Nudeln, Reis, Getreide, Bohnen, Fisch und Fleisch. Saucen, Suppen, Pudding und Eingemachtes können ebenfalls im Mikrowellengerät zubereitet werden. In der Regel können alle Nahrungsmittel im Mikrowellengerät zubereitet werden, die sonst auf einer Herdplatte zubereitet werden. So können beispielsweise auch Butter oder Schokolade zerlassen werden (weitere Informationen im Kapitel mit den Tipps, Techniken und Hinweisen).

Abdecken während des Garvorgangs

Es ist sehr wichtig, die Nahrungsmittel während des Garvorgangs abzudecken, da verdunstetes Wasser als Dampf nach oben steigt und zum Garprozess beiträgt. Die Nahrungsmittel können auf unterschiedliche Weise abgedeckt werden, z. B. mit einem Keramikteller, einer Kunststoffhaube oder einer mikrowellengeeigneten Frischhaltefolie.

Ruhezeit

Nach dem Garen ist es wichtig, die Nahrungsmittel ruhen zu lassen, damit ein Temperaturausgleich in den Nahrungsmitteln stattfinden kann.

## Zubereitungshinweise für frisches Gemüse

Das Gemüse in eine geeignete ofenfeste Glasschlüssel mit Deckel geben. Bei einer Portionsgröße von 250 g etwa 30 - 45 ml (2 - 3 EL) Wasser hinzugeben, sofern keine andere Wassermenge empfohlen wird (siehe Tabelle). Das Gemüse für die in der Tabelle angegebenen Mindestzeit abgedeckt garen. Das Gemüse anschließend bis zum gewünschten Ergebnis weitergaren. Einmal während des Garens und einmal nach dem Garen umrühren. Nach dem Garen Salz, Kräuter oder Butter hinzugeben. Das Gemüse 3 Minuten lang abgedeckt ruhen lassen.

Das frische Gemüse in gleich große Stücke schneiden. Je kleiner die Stücke sind, desto schneller werden sie gar.

Frisches Gemüse sollte immer auf der höchsten Leistungsstufe des Mikrowellengeräts (800 W) gegart werden.

| Lebensmittel | Portions-größe | Garzeit (in Min.) | Ruhezeit (in Min.) | Anleitung |
|---|---|---|---|---|
| Kartoffeln | 500 g | 7 - 8 | 3 | Die geschälten Kartoffeln wiegen und dann in gleich große Hälften oder Viertel schneiden. |
| Brokkoli | 250 g | 3½ - 4 | 3 | Gleich große Röschen abschneiden. Mit den Stielen zur Mitte legen. |
| Möhren | 250 g | 4 - 4½ | 3 | Die Möhren in gleich große Scheiben schneiden. |
| Blumenkohl | 500 g | 7 - 7½ | 3 | Gleich große Röschen abschneiden. Große Röschen halbieren. Mit den Stielen zur Mitte legen. |
| Zucchini | 250 g | 3 - 3½ | 3 | Die Zucchini in Scheiben schneiden. 30 ml (2 EL) Wasser oder etwas Butter hinzugeben. Die Scheiben bissfest kochen. |

## Zubereitungshinweise für Reis und Nudeln

**Reis** - In eine große ofenfeste Glasschüssel mit Deckel geben. Das Volumen von Reis verdoppelt sich während des Garvorgangs. Abgedeckt erhitzen. Nach Ablauf der Garzeit, aber vor der Ruhezeit umrühren, und Salz, Kräuter oder Butter hinzugeben.

Möglicherweise hat der Reis nach Ablauf der Garzeit nicht das gesamte Wasser aufgenommen.

**Pasta** - Die Nudeln in eine große ofenfeste Glasschüssel geben. Kochendes Wasser und etwas Salz zugeben und dann gut umrühren. Ohne Abdeckung erhitzen. Während des Garens und nach dem Garen gelegentlich umrühren. Abgedeckt ruhen lassen und dann das Wasser abgießen.



(Speed)MC322GAKCBB_EF_DE68-04142D_DE.indb 31 2013-04-10 3:00:26

| Lebensmittel | Portions-größe | Leistungsstufe | Garzeit (in Min.) | Ruhezeit (in Min.) | Anleitung |
|---|---|---|---|---|---|
| **Weißer Reis** (parboiled) | 250 g | 800 W | 15 - 16 | 5 | 500 ml kaltes Wasser hinzugeben. |
| **Brauner Reis** (parboiled) | 250 g | 800 W | 20 - 21 | 5 | 500 ml kaltes Wasser hinzugeben. |
| **Nudeln** | 250 g | 800 W | 10 - 11 | 5 | 1 l heißes Wasser hinzugeben. |

## Aufwärmen

Mit Mikrowellen können Nahrungsmittel in einem Bruchteil der Zeit aufgewärmt werden, die zum herkömmlichen Aufwärmen auf Kochfeldern oder im Backofen benötigt wird. Verwenden Sie die in der folgenden Tabelle angegebenen Leistungsstufen und Zeitangaben als Richtlinie für das Aufwärmen der Nahrungsmittel. Bei den Zeitangaben in der Tabelle wird von Flüssigkeiten mit einer Zimmertemperatur von +18 bis +20 °C oder gekühlten Lebensmitteln mit einer Temperatur von etwa +5 bis +7 °C ausgegangen.

### Portionierung und Abdeckung

Wärmen Sie keine großen Fleischstücke (z. B. Braten) auf. Der Braten zerkocht unter Umständen und trocknet aus, bevor er innen aufgewärmt ist. Es empfiehlt sich daher, kleinere Fleischstücke aufzuwärmen.

### Leistungsstufen und Umrühren

Manche Nahrungsmittel können bei 800 W aufgewärmt werden, während bei anderen Leistungsstufe 600 W, 450 W oder sogar 300 W verwendet werden sollte.
Diesbezügliche Angaben finden Sie in den folgenden Tabellen. Grundsätzlich empfiehlt es sich, Nahrungsmittel dann mit einer geringeren Leistungsstufe aufzuwärmen, wenn es sich um empfindliche Speisen oder große Mengen handelt oder diese sehr schnell erhitzt werden (z. B. gefüllte Pasteten).

Rühren oder drehen Sie die Nahrungsmittel während des Aufwärmens um. Rühren Sie sie, falls möglich, vor dem Servieren erneut um.

Seien Sie besonders vorsichtig beim Erhitzen von Flüssigkeiten und Babynahrung. Rühren Sie vor, während und nach dem Erhitzen um, damit ein plötzliches Überkochen von Flüssigkeiten und die damit verbundene Verbrühungsgefahr vermieden wird. Lassen Sie diese Nahrungsmittel während der Ruhezeit im Mikrowellengerät. Es empfiehlt sich, einen Kunststofflöffel oder Glasstab in die Flüssigkeiten zu stellen. Vermeiden Sie die Überhitzung (und das damit verbundene Überkochen) der Nahrungsmittel. Es ist besser, die Aufwärmzeit niedriger anzusetzen und gegebenenfalls zu verlängern.

### Aufwärm- und Ruhezeit

Beim erstmaligen Aufwärmen von Nahrungsmitteln ist es hilfreich, sich die benötigte Zeit zu notieren (zur späteren Verwendung).

Vergewissern Sie sich immer, dass die Nahrungsmittel vollkommen aufgewärmt sind.

Lassen Sie die Nahrungsmittel nach dem Aufwärmen kurze Zeit ruhen, damit ein Temperaturausgleich stattfinden kann.

Die empfohlene Ruhezeit nach dem Aufwärmen beträgt 2 bis 4 Minuten, sofern in der Tabelle keine andere Zeitspanne angegeben ist.

Seien Sie besonders vorsichtig beim Erhitzen von Flüssigkeiten und Babynahrung. Weitere Informationen hierzu finden Sie im Kapitel mit den Sicherheitshinweisen.



(Speed)MC322GAKCBB_EF_DE68-04142D_DE.indb 32 2013-04-10 3:00:26

## Aufwärmen von Flüssigkeiten

Halten Sie nach dem Ausschalten des Geräts immer eine Ruhezeit von mindestens 20 Sekunden ein, damit ein Temperaturausgleich stattfinden kann. Rühren Sie die Nahrungsmittel bei Bedarf während des Erhitzens, jedoch IMMER nach dem Erhitzen um. Stellen Sie stets einen Löffel oder einen Glasstab in die zu erhitzenden Getränke, und rühren Sie vor, während und nach dem Erhitzen um, damit ein plötzliches Überkochen von Flüssigkeiten und die damit verbundene Verbrühungsgefahr vermieden wird.

## Aufwärmen von Flüssigkeiten und Nahrungsmitteln

Verwenden Sie die in dieser Tabelle angegebenen Leistungsstufen und Garzeiten als Richtlinie für das Aufwärmen.

| Lebensmittel | Portions-größe | Leistungsstufe | Garzeit (in Min.) | Ruhezeit (in Min.) | Anleitung |
|---|---|---|---|---|---|
| **Getränke** (Kaffee, Tee und Wasser) | 250 ml (1 Becher)<br>500 ml (2 Becher) | 800 W | 1½ - 2<br>3 - 3½ | 1 - 2 | In einen Keramikbecher füllen und unabgedeckt erhitzen: 1 Becher in die Mitte und 2 Becher nebeneinander stellen. Während der Ruhezeit im Mikrowellengerät stehen lassen und gut umrühren. |
| **Suppe** (gekühlt) | 250 ml<br>450 ml | 800 W | 2 - 2½<br>3½ - 4 | 2 - 3 | In einen tiefen Keramikteller oder eine tiefe Keramikschüssel füllen. Mit einem Kunststoffdeckel abdecken. Nach dem Aufwärmen gut umrühren. Vor dem Servieren erneut umrühren. |
| **Eintopf** (gekühlt) | 350 g | 600 W | 4 - 5 | 2 - 3 | Den Eintopf in einen tiefen Keramikteller geben. Mit einem Kunststoffdeckel abdecken. Während des Aufwärmens mehrmals umrühren und dann vor der Ruhezeit und dem Servieren erneut umrühren. |
| **Nudeln mit Sauce** (gekühlt) | 350 g | 600 W | 3 - 4 | 3 | Die Nudeln (z. B. Spagetti oder Eiernudeln) auf einen flachen Keramikteller geben. Mit mikrowellengeeigneter Frischhaltefolie abdecken. Vor dem Servieren umrühren. |
| **Gefüllte Nudeln in Sauce** (gekühlt) | 350 g | 600 W | 4 - 5 | 3 | Die gefüllten Nudeln (z. B. Ravioli, Tortellini) in einen tiefen Keramikteller geben. Mit einem Kunststoffdeckel abdecken. Während des Aufwärmens mehrmals umrühren und dann vor der Ruhezeit und dem Servieren erneut umrühren. |
| **Tellergericht** (gekühlt) | 300 g<br>400 g | 600 W | 5 - 6<br>6 - 7 | 3 | Das aus 2 bis 3 gekühlten Komponenten bestehende Gericht auf einen Keramikteller geben. Mit mikrowellengeeigneter Frischhaltefolie abdecken. Nach der Hälfte der Garzeit wenden, um optimale Ergebnisse zu erzielen. |

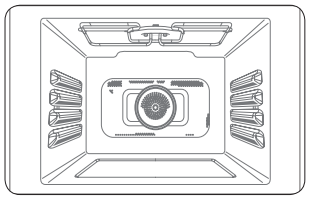




(Speed)MC322GAKCBB_EF_DE68-04142D_DE.indb 33 2013-04-10 3:00:26

# VERWENDEN DES KOMBINATIONSMODUS MIKROWELLE + GRILL

Die Nahrungsmittel werden abwechselnd mit dem oberen Heizelemente und der Mikrowellenenergie erhitzt.

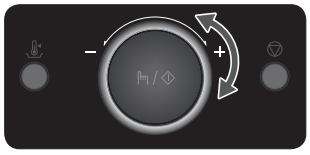


## Kombimodus Mikrowelle + Grill (🍲ᔓ)

Die Mikrowellenfunktion kann auch mit der Grillfunktion kombiniert werden, um Nahrungsmittel schnell zu garen und gleichzeitig zu bräunen.

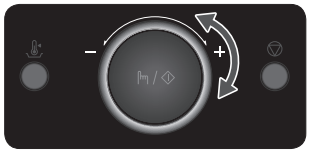
**1.** Drücken Sie auf dem Bedienfeld die Taste für den Kombimodus **MIKROWELLE + GRILL** (🍲ᔓ). Im Display werden die Leistungsstufe und die Garzeit angezeigt.

**2.** Stellen Sie durch Drehen am **DREHRAD** die gewünschte Leistungsstufe ein.
- Voreinstellung: 600 W
- 100, 180, 300, 450, 600 W



**3.** Drücken Sie die Taste für **AUSWAHL/START** (⏲ / ⏀).

**4.** Stellen Sie durch Drehen am **DREHRAD** die gewünschte Garzeit ein.
(Die maximale Garzeit beträgt 90 Minuten.)



**5.** Drücken Sie die Taste für **AUSWAHL/START** (⏲ / ⏀).

- Die Verwendung von ungeeignetem Zubehör kann zu Funkenbildung führen und die Garleistung beeinträchtigen.
- Legen Sie die Nahrungsmittel niemals ohne Behälter direkt auf den Boden des Garraums.
- In den Hinweisen und Empfehlungen zu dieser Betriebsart (Seite 35) finden Sie Informationen zu den geeigneten Garzeiten und Leistungsstufen.
- Sie können die Garzeit während des Betriebs ändern.
  - Drehen Sie dazu einfach am **DREHRAD**, oder drücken Sie die Taste für **AUSWAHL/START** (⏲ / ⏀).



(Speed)MC322GAKCBB_EF_DE68-04142D_DE.indb 34 2013-04-10 3:00:26

Geschirr für das Garen im Kombimodus Mikrowelle + Grill:

Verwenden Sie Geschirr, das für Mikrowellen durchlässig ist. Das Geschirr sollte hitzebeständig sein. Verwenden Sie im Kombinationsmodus kein Geschirr aus Metall. Verwenden Sie kein Kunststoffgeschirr, es schmilzt möglicherweise.

Für die Zubereitung im Kombinationsmodus Mikrowelle + Grill geeignete Nahrungsmittel:

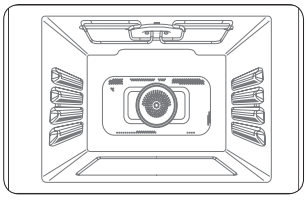
Für das Garen im Kombinationsmodus eignen sich sämtliche Nahrungsmittel, die aufgewärmt und gebräunt werden sollen (z. B. überbackene Nudeln), sowie Nahrungsmittel, die nur eine kurze Garzeit haben und an der Oberfläche gebräunt werden sollen. Weiterhin eignet sich dieser Modus für große Portionen, bei denen eine gebräunte und knusprige Oberfläche erwünscht ist (z. B. Hähnchenteile, die nach der Hälfte der Garzeit gewendet werden). Weitere Einzelheiten finden Sie in der folgenden Tabelle.

## Zubereitungshinweise

| Nahrungsmittel | Einschub-höhe | Modus | Zubehör | 1. Seite Dauer (Min.) | 2. Seite Dauer (Min.) |
|---|---|---|---|---|---|
| **Gegrillte Tomaten** (400 g, 2 Stk.) | 2 | 300 W + Grill | Mehrzweckblech mit Gittereinsatz | 4 - 5 | - |
| **Tomaten-Käse-Toast** (300 g, 4 Stk.) | 2 | 300 W + Grill | Mehrzweckblech mit Gittereinsatz | 3 - 4 | - |
| **Toast Hawaii (Schinken, Ananas, Käsescheiben)** (500 g, 4 Stk.) | 2 | 300 W + Grill | Mehrzweckblech mit Gittereinsatz | 4 - 5 | - |
| **Ofenkartoffeln** (500 g) | 2 | 600 W + Grill | Mehrzweckblech mit Gittereinsatz | 7 - 8 | - |
| **Bratfisch** (400 - 500 g) | 2 | 300 W + Grill | Mehrzweckblech mit Gittereinsatz | 5 - 7 | 5½ - 6½ |

# VERWENDEN DES KOMBINATIONSMODUS MIKROWELLE + HEISSLUFT

Bei diesem Modus werden die Mikrowellen mit heißer Luft kombiniert. Hierdurch verringert sich die Garzeit, und die Nahrungsmittel erhalten eine gebräunte und knusprige Oberfläche.
Beim Garen mit Heißluft handelt es sich um die herkömmliche und bekannte Methode, bei der Nahrungsmittel mit heißer Luft gegart werden, die ein an der Rückseite des Garraums angebrachter Ventilator zirkulieren lässt.

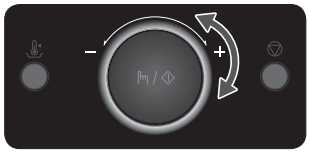


## Kombimodus Mikrowelle + Heißluft

1. Drücken Sie auf dem Bedienfeld die Taste für den Kombimodus **MIKROWELLE + HEIßLUFT**. Im Display werden die Leistungsstufe und die Garzeit angezeigt.

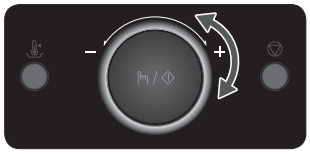
(Speed)MC322GAKCBB_EF_DE68-04142D_DE.indb 35 2013-04-10 3:00:27

2. Stellen Sie durch Drehen am **DREHRAD** die gewünschte Leistungsstufe ein.
   - Voreinstellung: 600 W
   - 100, 180, 300, 450, 600 W



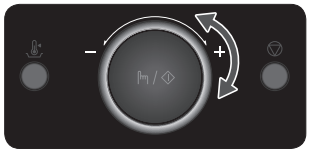
3. Drücken Sie die Taste für **AUSWAHL/START** (/).

4. Stellen Sie durch Drehen am **DREHRAD** die gewünschte Temperatur ein.
   - Voreinstellung: 180 °C
   - 40 - 200 °C



5. Drücken Sie die Taste für **AUSWAHL/START** (/).

6. Stellen Sie durch Drehen am **DREHRAD** die gewünschte Garzeit ein.
   (Die maximale Garzeit beträgt 90 Minuten.)



7. Drücken Sie die Taste für **AUSWAHL/START** (/).

- Die Verwendung von ungeeignetem Zubehör kann zu Funkenbildung führen und die Garleistung beeinträchtigen.
- Legen Sie die Nahrungsmittel niemals ohne Behälter direkt auf den Boden des Garraums.
- In den Hinweisen und Empfehlungen zu dieser Betriebsart (Seite 37) finden Sie Informationen zu den geeigneten Garzeiten, Temperaturen und Leistungsstufen.
- Sie können die Garzeit und die Temperatur während des Betriebs ändern.
  - Temperatur: Drücken Sie die Taste für **AUSWAHL/START** (/), und drehen Sie dann am **DREHRAD**.
  - Garzeit: Drehen Sie einfach am **DREHRAD**.

**Wichtig**

1. Verwenden Sie STETS mikrowellengeeignetes und hitzebeständiges Geschirr. Glas- oder Keramikgeschirr ist ideal, da die Nahrungsmittel von den Mikrowellen gleichmäßig durchdrungen werden.
2. Verwenden Sie zum Berühren der Behälter im Gerät STETS Ofenhandschuhe, da sie sehr heiß sind.
3. Stellen Sie sicher, dass sich das Heizelement in der horizontalen Position befindet.



(Speed)MC322GAKCBB_EF_DE68-04142D_DE.indb 36 2013-04-10 3:00:27

Geschirr für das Garen im Kombimodus Mikrowelle + Heißluft:

Das Geschirr muss für Mikrowellen durchlässig sein. Darüber hinaus sollte es ofenfest sein (z. B. Glas, Steingut oder Porzellan ohne Metallränder). Es kann ähnliches Geschirr verwendet werden wie unter MIKROWELLE + GRILL beschrieben.

Für das Garen im kombinierten Mikrowelle- und Heißluftmodus geeignete Nahrungsmittel:

Fleisch und Geflügel, Gratins sowie von Gerichten in Kasserollen, Rührkuchen und Obstkuchen, Pasteten und Streuselkuchen, gebratenes Gemüse, Brötchen und Brot.

## Zubereitungshinweise

Heizen Sie den Garraum mit Heißluft auf die gewünschte Temperatur vor. Verwenden Sie die in dieser Tabelle angegebenen Leistungsstufen und Garzeiten als Richtlinie für die Zubereitung mit Heißluft.

| Nahrungsmittel | Einschubhöhe | Modus | Zubehör | Garzeit (in Min.) | Ruhezeit (in Min.) |
|---|---|---|---|---|---|
| **Tiefgefrorene Lasagne** (400 g) | Auf den Boden des Garraums stellen | 200 °C / 450 W | Gittereinsatz | 13 - 15 | 3 |
| **Backkartoffeln** (500 g, 2 - 3 Stk.) | Auf den Boden des Garraums stellen | 200 °C / 600 W | Gittereinsatz | 1. Seite: 5 - 7<br>2. Seite: 4 - 6 | 5 |
| **Ganzes Hähnchen** (1200 g) | Auf den Boden des Garraums stellen | 200 °C / 450 W | Ofenfestes Gefäß, auf den Gittereinsatz stellen | 1. Seite: 20 - 22<br>2. Seite: 16 - 18 | 5 |
| **Rinderbraten** (1000 g) | Auf den Boden des Garraums stellen | 180 °C / 450 W | Ofenfestes Gefäß, auf den Gittereinsatz stellen | 1. Seite: 17 - 22<br>2. Seite: 10 - 15 | 10 (in Folie) |
| **Tiefgefrorener Kuchen** (500 g) | Auf den Boden des Garraums stellen | 160 °C / 180 W | Gittereinsatz | 11 - 13 | 5 |

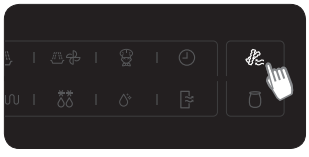
# VERWENDEN DER PROGRAMME FÜR AUTOMATISCHES FRITTIEREN

Sie können zwischen 10 automatischen Frittierprogrammen mit vorprogrammierten Garzeiten wählen. Sie brauchen daher weder die Garzeit noch die Leistungsstufe einzustellen. Durch ggf. mehrmaliges Drücken der Taste für automatisches Frittieren wählen Sie die gewünschte Programmnummer aus.

Verwenden Sie STETS mikrowellengeeignetes und hitzebeständiges Geschirr. Glas- oder Keramikgeschirr ist ideal, da die Nahrungsmittel von den Mikrowellen gleichmäßig durchdrungen werden. Verwenden Sie zum Berühren der Behälter im Gerät STETS Ofenhandschuhe, da sie sehr heiß sind.

## Automatisches Frittieren

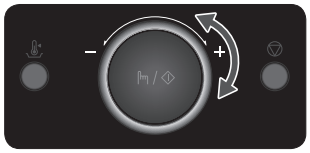
**1.** Drücken Sie die Taste für **AUTOMATISCHES FRITTIEREN** ( ).



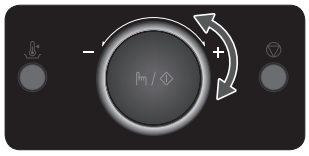


(Speed)MC322GAKCBB_EF_DE68-04142D_DE.indb 37 2013-04-10 3:00:27

2. Wählen Sie durch Drehen am **DREHRAD** die Art der zuzubereitenden Nahrungsmittel aus, und drücken Sie dann die Taste für **AUSWAHL/START** (🍳 / ◇).
(Weitere Informationen finden Sie in der Tabelle auf Seite 38 - 39.)



3. Stellen Sie durch Drehen am **DREHRAD** die Portionsgröße ein.



4. Drücken Sie die Taste für **AUSWAHL/START** (🍳 / ◇).

## Automatisches Frittieren

In der folgenden Tabelle werden die 10 Programme zum automatischen Frittieren beschrieben. Es sind die entsprechenden Mengen, Ruhezeiten und Zubereitungsempfehlungen angegeben. Im Vergleich zu einer Fritteuse benötigen Sie eine kleinere Menge an Öl und erhalten dennoch die gleichen, wohlschmeckenden Ergebnisse. Die Programme werden mit einer Kombination aus Heißluft, Oberhitze und Mikrowellenenergie ausgeführt.

| Nummer | Lebensmittel | Portions-größe | Ruhezeit (in Min.) | Empfehlungen |
|---|---|---|---|---|
| 1 | **Tiefgefrorene Backofen-Pommes** ** | 0,3 - 0,35 kg<br>0,45 - 0,5 kg | - | Die tiefgefrorenen Backofen-Pommes gleichmäßig auf dem Mehrzweckblech verteilen. In Einschubhöhe 1 einsetzen. Nach Erklingen des Signaltons wenden. Drücken Sie zum Fortsetzen die Taste „Start“. (Wenn Sie den Garvorgang nicht zum Wenden unterbrechen, wird er einfach fortgesetzt.) |
| 2 | **Tiefgefrorene Garnelen, paniert** ** | 0,2 - 0,25 kg<br>0,3 - 0,35 kg | - | Die tiefgefrorenen panierten Garnelen gleichmäßig auf dem Mehrzweckblech verteilen. In Einschubhöhe 1 einsetzen. |
| 3 | **Tiefgefrorene Chicken Nuggets** ** | 0,2 - 0,25 kg<br>0,35 - 0,4 kg | - | Die tiefgefrorenen Chicken Nuggets gleichmäßig auf dem Mehrzweckblech verteilen. In Einschubhöhe 1 einsetzen. |



(Speed)MC322GAKCBB_EF_DE68-04142D_DE.indb 38 2013-04-10 3:00:28

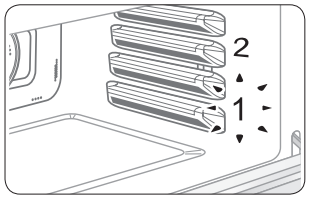
| Nummer | Lebensmittel | Portions-größe | Ruhezeit (in Min.) | Empfehlungen |
|---|---|---|---|---|
| 4 | Tiefgefrorene Kartoffelkroketten | 0,2 - 0,25 kg<br>0,3 - 0,35 kg | - | Die tiefgefrorenen Kartoffelkroketten gleichmäßig auf dem Mehrzweckblech verteilen. In Einschubhöhe 1 einsetzen. |
| 5 | Tiefgefrorene Mini-Frühlingsrollen | 0,2 - 0,25 kg<br>0,35 - 0,4 kg | - | Die tiefgefrorenen Mini-Frühlingsrollen gleichmäßig auf dem Mehrzweckblech verteilen. In Einschubhöhe 1 einsetzen. |
| 6 | Selbstgemachte Pommes Frites | 0,3 - 0,35 kg<br>0,45 - 0,5 kg | 1 - 2 | Den Garraum auf bis zu 200 °C vorheizen. Harte bis mittelharte Kartoffeln verwenden und diese waschen. Die Kartoffeln schälen und in Streifen mit einer Dicke von 10 x 10 mm schneiden. In kaltem Wasser ca. 30 Minuten lang einweichen. Mit einem Tuch abtrocknen, wiegen und mit 5 g Olivenöl bestreichen. Die selbstgemachten Pommes Frites gleichmäßig auf dem Mehrzweckblech verteilen. In Einschubhöhe 1 einsetzen. Nach Erklingen des Signaltons wenden. Drücken Sie zum Fortsetzen die Taste „Start“. (Wenn Sie den Garvorgang nicht zum Wenden unterbrechen, wird er einfach fortgesetzt.) |
| 7 | Kartoffelecken | 0,2 - 0,25 kg<br>0,3 - 0,35 kg<br>0,4 - 0,45 kg | 1 - 2 | Normal große Kartoffeln waschen und in Stücke schneiden. Mit Olivenöl bestreichen und mit Kräutern würzen. Mit der Schnittseite nach unten auf das Mehrzweckblech legen. In Einschubhöhe 1 einsetzen. |
| 8 | Hähnchen-schenkel | 0,2 - 0,25 kg<br>0,3 - 0,35 kg<br>0,4 - 0,45 kg | 1 - 2 | Hähnchenschenkel wiegen, mit Öl bestreichen und mit Kräutern würzen. Gleichmäßig auf dem Mehrzweckblech mit Gittereinsatz verteilen. In Einschubhöhe 2 einsetzen. Bei Erklingen des Signaltons wenden. Der Betrieb wird unterbrochen. Drücken Sie zum Fortsetzen die Taste „Start“. |
| 9 | Zucchinischeiben | 0,1 - 0,15 kg<br>0,2 - 0,25 kg | - | Die Zucchini waschen und in Scheiben schneiden. Mit 5 g Olivenöl bestreichen und mit Kräutern würzen. Die Scheiben gleichmäßig auf dem Mehrzweckblech verteilen und dieses in Einschubhöhe 2 schieben. Nach Erklingen des Signaltons wenden. Drücken Sie zum Fortsetzen die Taste „Start“. (Wenn Sie den Garvorgang nicht zum Wenden unterbrechen, wird er einfach fortgesetzt.) |
| 10 | Apfelhälften | 0,3 - 0,35 kg<br>0,4 - 0,45 kg | - | Die Äpfel (je 150 g) waschen und das Kerngehäuse entfernen. Waagerecht in zwei Hälften schneiden. Die Hälften mit der Schnittseite nach unten auf das Mehrzweckblech legen und nach Wunsch füllen (z. B. Rosinen oder geriebene Mandeln). In Einschubhöhe 1 einsetzen. Nach der Zubereitung mit Vanille-Eiscreme servieren. |



(Speed)MC322GAKCBB_EF_DE68-04142D_DE.indb 39 2013-04-10 3:00:28

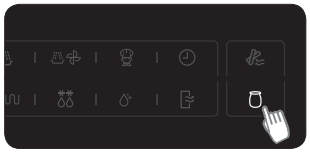
# VERWENDEN DES MODUS ZUM ZUBEREITEN VON TEIG/ JOGHURT

Bei dieser Funktion sind die Garzeiten bereits voreingestellt. Sie brauchen daher weder die Garzeit noch die Leistungsstufe einzustellen. Wählen Sie durch ggf. mehrmaliges Drücken der Taste zum Zubereiten von Teig/ Joghurt das gewünschte Programm aus.
Stellen Sie die Lebensmittel auf das Mehrzweckblech, und schieben Sie dieses in Einschubhöhe 1.

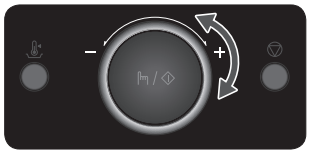



## Zubereiten von Teig/Joghurt

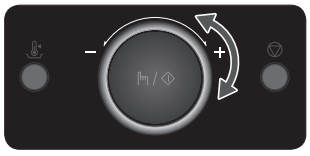
**1.** Drücken Sie auf dem Bedienfeld die Taste zum **ZUBEREITEN VON TEIG/JOGHURT** ( ).



**2.** Wählen Sie durch Drehen am **DREHRAD** eines der beiden Programme aus, und drücken Sie die Taste für **AUSWAHL/START** ( / ).
(1-Teig, 2-Joghurt)



**3.** Wählen Sie durch Drehen am **DREHRAD** ein Menü aus, und drücken Sie die Taste für **AUSWAHL/START** ( / ).
(Weitere Informationen finden Sie in der Tabelle auf Seite 41.)
- Das Automatikprogramm wird gestartet.



(Speed)MC322GAKCBB_EF_DE68-04142D_DE.indb 40 2013-04-10 3:00:29

## Zubereiten von Teig/Joghurt

In der folgenden Tabelle wird beschrieben, wie Sie mit Hilfe der Automatikprogramme beispielsweise Teig gehen lassen oder Joghurt zubereiten können.

| Nummer | | Lebensmittel | Portions-größe | Ruhezeit | Empfehlungen |
|---|---|---|---|---|---|
| Teig gehen lassen | 1-1 | Pizzateig | 0,3 - 0,5 kg | - | Den Teig in eine Schüssel geeigneter Größe geben und diese auf dem Mehrzweckblech in Einschubhöhe 1 schieben. Mit Frischhaltefolie abdecken. |
| | 1-2 | Kuchenteig | 0,5 - 0,8 kg | - | Den Teig in eine Schüssel geeigneter Größe geben und diese auf dem Mehrzweckblech in Einschubhöhe 1 schieben. Mit Frischhaltefolie abdecken. |
| | 1-3 | Brotteig | 0,6 - 0,9 kg | - | Den Teig in eine Schüssel geeigneter Größe geben und diese auf dem Mehrzweckblech in Einschubhöhe 1 schieben. Mit Frischhaltefolie abdecken. |
| Joghurt | 2-1 | Kleine Keramiktassen oder Einmachgläser x 5 | 0,5 kg | 6 Stunden im Kühlschrank | 150 g Joghurt in 5 Keramiktassen oder kleine Einmachgläser geben (je 30 g). In jede Tasse 100 ml Milch hinzugeben. Haltbare Milch verwenden (Raumtemperatur, 3,5 % Fett). Jeweils mit Frischhaltefolie abdecken und auf dem Mehrzweckblech in Einschubhöhe 1 schieben. |
| | 2-2 | Große Glasschüssel | 0,5 kg | 6 Stunden im Kühlschrank | 150 g Naturjoghurt mit 500 ml haltbarer Milch (Raumtemperatur, 3,5 % Fett) mischen. Gleichmäßig in eine große Glasschüssel geben. Mit Frischhaltefolie abdecken und auf dem Mehrzweckblech in Einschubhöhe 1 schieben. |

### Grundrezepte mit Hefeteig:

#### Pizza

300 g Mehl, 1 Packung getrocknete Hefe (7 g), 1 Teelöffel Zucker und 1 Teelöffel Salz mischen. 200 ml lauwarmes Wasser und 1 EL Olivenöl hinzufügen. Den Teig mit der Knetfunktion Ihrer Küchenmaschine 5 Minuten lang durchkneten.

#### Kuchen

500 g Mehl, 1 Packung getrocknete Hefe (7 g), 50 g Zucker und ¼ Teelöffel Salz mischen. 250 ml warme Milch hinzufügen (gekühlte Milch 30 bis 40 Sekunden bei 900 W erwärmen) und gut umrühren. 100 g weiche Butter (harte Butter 30 bis 40 Sekunden bei 900 W erwärmen) und 1 frisches Ei hinzufügen (Raumtemperatur). Den Teig mit der Knetfunktion Ihrer Küchenmaschine 5 Minuten lang durchkneten.

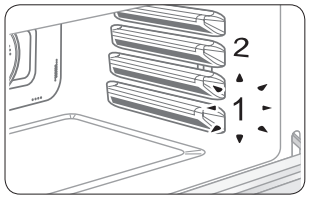




(Speed)MC322GAKCBB_EF_DE68-04142D_DE.indb 41 2013-04-10 3:00:29

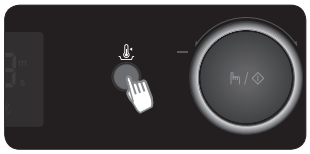
# VERWENDEN DES WARMHALTEMODUS

Legen Sie die Lebensmittel auf das Mehrzweckblech, und schieben Sie dieses in Einschubhöhe 1. Nach Wunsch können Sie das Mehrzweckblech auch mit dem Gittereinsatz kombinieren.

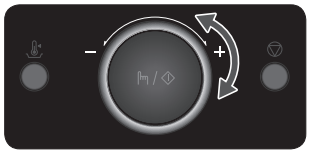



## Warmhalten

**1.** Drücken Sie die Taste für **WARMHALTEN** ( ).



**2.** Stellen Sie durch Drehen am **DREHRAD** die gewünschte Warmhaltezeit ein.
(Zeitbereich: 1 Minuten bis 10 Stunden)
- Die voreingestellte Zeit beträgt 30 Minuten.
- Sie können die Zeit während des Warmhaltens durch Drehen am **DREHRAD** ändern.



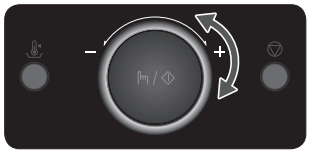
**3.** Drücken Sie die Taste für **AUSWAHL/START** ( / ).
- Der Warmhaltevorgang wird gestartet.

# VERWENDEN DER AUFTAUPROGRAMME

Mit Hilfe Ihres neuen Samsung-Geräts können Sie tiefgefrorene Lebensmittel schnell auftauen. Wickeln Sie die Lebensmittel zum Auftauen nicht in Alu- oder Frischhaltefolie ein.

**1.** Drücken Sie die Taste für das **AUFTAUPROGRAMM** ( ).

**2.** Wählen Sie durch Drehen am **DREHRAD** das gewünschte Menü aus.
(Weitere Informationen finden Sie auf Seite 43 bis 44.)



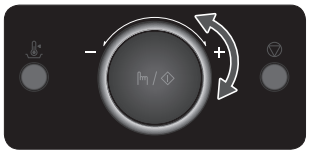


(Speed)MC322GAKCBB_EF_DE68-04142D_DE.indb 42 2013-04-10 3:00:30

**3.** Drücken Sie nach Auswahl des gewünschten Menüs die Taste für **AUSWAHL/START** (/).

Geben Sie die Lebensmittel in ein hitzebeständiges Gefäß, und stellen Sie dieses auf den Boden des Garraums.

**4.** Wählen Sie durch Drehen am **DREHRAD** die Portionsgröße aus, und drücken Sie dann die Taste für **AUSWAHL/START** (/).
- Das Auftauprogramm wird gestartet.



**5.** Öffnen Sie bei Erklingen des Signaltons die Gerätetür, und wenden Sie die Lebensmittel. Drücken Sie anschließend zum Fortsetzen des Auftauvorgangs die Taste für **AUSWAHL/START** (/).
- Wenn Sie bei Erklingen des Signaltons die Gerätetür nicht öffnen, wird der Auftauvorgang einfach fortgesetzt.

⚠
- Verwenden Sie weder das Mehrzweckblech noch den Gittereinsatz. Andernfalls besteht Brandgefahr.
- Verwenden Sie die Auftaufunktion nicht unmittelbar nach einem Garvorgang. Starten Sie den Auftauvorgang erst, nachdem das Gerät abgekühlt ist.

## Auftauprogramme

In der folgenden Tabelle werden verschiedene Programme für das automatische Auftauen mit den zugehörigen Mengen, Ruhezeiten und passenden Empfehlungen beschrieben. Entfernen Sie vor dem Auftauen das gesamte Verpackungsmaterial. Legen Sie Fleisch, Geflügel und Fisch auf einen flachen Glasteller bzw. Brot und Kuchen auf Küchenpapier.

| Nummer | Lebensmittel | Portions-größe | Ruhezeit (in Min.) | Empfehlungen |
|---|---|---|---|---|
| 1 | Fleisch | 0,2 - 1,5 kg | 20 - 90 | Die Seiten mit Aluminiumfolie schützen. Das Fleisch bei Erklingen des Signaltons wenden. Dieses Programm ist für Rind, Lamm, Schwein, Steaks, Schnitzel und Hackfleisch geeignet. |
| 2 | Geflügel | 0,2 - 1,5 kg | 20 - 90 | Die Enden der Keulen und Flügel mit Aluminiumfolie schützen. Das Geflügel bei Erklingen des Signaltons wenden. Dieses Programm ist sowohl für ganze Hähnchen als auch für Hähnchenteile geeignet. |
| 3 | Fisch | 0,2 - 1,5 kg | 20 - 80 | Bei ganzen Fischen den Schwanz mit Aluminiumfolie schützen. Den Fisch bei Erklingen des Signaltons wenden. Dieses Programm ist sowohl für ganze Fische als auch für Fischfilets geeignet. |



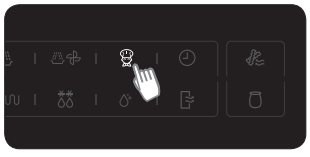
(Speed)MC322GAKCBB_EF_DE68-04142D_DE.indb 43 2013-04-10 3:00:30

| Nummer | Lebensmittel | Portions-größe | Ruhezeit (in Min.) | Empfehlungen |
|---|---|---|---|---|
| 4 | Brot/Kuchen | 0,1 - 0,8 kg | 10 - 60 | Das Brot flach auf ein Stück Küchenpapier legen und bei Erklingen des Signaltons wenden. Den Kuchen auf den Boden des Garraums legen und, wenn möglich, bei Erklingen des Signaltons wenden. (Der Betrieb des Geräts wird beim Öffnen der Gerätetür unterbrochen.) Dieses Programm eignet sich für alle Brotsorten (ganz oder geschnitten) sowie für Brötchen und Baguettes. Die Brötchen kreisförmig anordnen. Dieses Programm eignet sich für alle Sorten von Hefekuchen, Plätzchen, Käsekuchen und Blätterteigstücke. Es ist nicht geeignet für Mürbeteig, Kuchen mit Früchten, Cremefüllung oder Schokoladenglasur. |
| 5 | Obst | 0,1 - 0,6 kg | 5 - 20 | Das Obst gleichmäßig auf einem flachen Glasteller verteilen. Dieses Programm eignet sich für alle Obstsorten. |

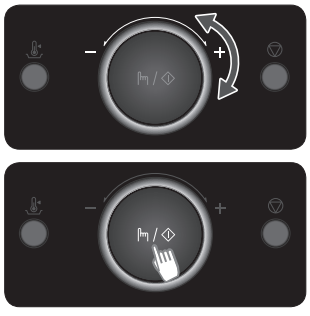
## VERWENDEN DER AUTOMATISCHEN GARPROGRAMME

Jetzt übernimmt Ihr neues Samsung-Gerät die Zubereitung für Sie! Sie müssen sich weder über die Garzeit noch die benötigte Temperatur Gedanken machen. Stattdessen können Sie einfach eines der 24 voreingestellten Programme auswählen, und Ihr Gerät stellt automatisch die optimale Garzeit und Temperatur für beste Garergebnisse ein.

**1.** Drücken Sie die Taste für das **GARPROGRAMM** ( ).



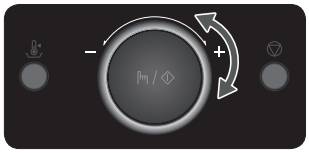
**2.** Wählen Sie durch Drehen am **DREHRAD** eines der 3 verfügbaren Programme aus, und drücken Sie dann die Taste für **AUSWAHL/START** ( / ). (1-Automatisches Aufwärmen, 2-Automatisches Garen, 3-Fertiggerichte)



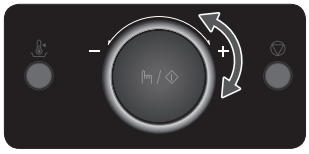


(Speed)MC322GAKCBB_EF_DE68-04142D_DE.indb 44 2013-04-10 3:00:31

**3.** Wählen Sie durch Drehen am **DREHRAD** das gewünschte Menü aus, und drücken Sie die Taste für **AUSWAHL/START** (/). (Weitere Informationen finden Sie auf den Seiten 46 bis 49.)



**4.** Stellen Sie durch Drehen am **DREHRAD** die Portionsgröße ein.
- Die Portionsgröße ist abhängig vom ausgewählten Menü, und bei einigen Menüs werden überhaupt keine Angaben zur Portionsgröße gemacht.
- Sie können diesen Schritt überspringen, wenn Sie ein Menü zubereiten möchten, bei dem keine Portionsgröße vorgegeben ist.



**5.** Drücken Sie die Taste für **AUSWAHL/START** (/).
- Das Automatikprogramm wird gestartet.

**6.** Öffnen Sie bei Erklingen des Signaltons die Gerätetür, und wenden Sie die Lebensmittel. Drücken Sie anschließend die Taste für **AUSWAHL/START** (/).
- Wenn Sie bei Erklingen des Signaltons die Gerätetür nicht öffnen, wird der Garvorgang einfach fortgesetzt.

- Während der Automatikprogramme können Sie die Garzeit mit der Taste für **AUSWAHL/START** (/) nicht ändern.

- Das Gerät ist sehr heiß. Tragen Sie zu Ihrer eigenen Sicherheit Ofenhandschuhe.
- Eine Verwendung des Geräts für einen längeren Zeitraum kann die Geräteleistung beeinträchtigen. Wenn Sie das Gerät für einen längeren Zeitraum verwenden möchten, passen Sie die Garzeit entsprechend an und setzen Sie den Garvorgang erst fort, nachdem das Gerät abgekühlt ist.



(Speed)MC322GAKCBB_EF_DE68-04142D_DE.indb 45 2013-04-10 3:00:31

## Automatisches Aufwärmen

In der folgenden Tabelle sind die 8 Programme für automatisches Aufwärmen mit den zugehörigen Mengen, Ruhezeiten und passenden Empfehlungen beschrieben. In den Programmen 1-1 bis 1-3 werden die Nahrungsmittel ausschließlich im Mikrowellenmodus zubereitet. In den Programmen 1-5 bis 1-8 werden die Nahrungsmittel ausschließlich im Heißluftbetrieb zubereitet. Die Programme 1-4 und 1-6 verwenden jeweils den Kombinationsmodus „Mikrowelle + Heißluft“. Im Programm 1-7 werden die Nahrungsmittel ausschließlich im Grillbetrieb zubereitet. Verwenden Sie zum Entnehmen der Nahrungsmittel stets Ofenhandschuhe.

| Nummer | Lebensmittel | Portionsgröße | Ruhezeit (in Min.) | Empfehlungen |
|---|---|---|---|---|
| 1-1 | Fertiggericht (gekühlt) | 0,3 - 0,35 kg<br>0,4 - 0,45 kg | 2 - 3 | Auf einen Keramikteller geben und mit mikrowellengeeigneter Frischhaltefolie abdecken. Dieses Programm ist für Gerichte geeignet, die aus bis zu 3 Komponenten bestehen (z. B. Fleisch mit Sauce, Gemüse und eine Beilage wie Kartoffeln, Reis oder Nudeln). Das Gefäß auf den Boden des Garraums stellen. Bei Erklingen des Signaltons während des Garvorgangs wenden. Drücken Sie zum Fortsetzen die Taste „Start“. (Wenn Sie den Garvorgang nicht zum Wenden unterbrechen, wird er einfach fortgesetzt.) |
| 1-2 | Suppe (gekühlt) | 0,2 - 0,25 kg<br>0,3 - 0,35 kg<br>0,4 - 0,45 kg | 2 - 3 | In einem tiefen Keramikteller oder einer Schale auf die Keramikplatte stellen. Während des Garvorgangs mit einem Kunststoffdeckel abdecken. Das Gefäß auf den Boden des Garraums stellen. Vor und nach der Ruhezeit vorsichtig umrühren. |
| 1-3 | Mini-Ravioli (gekühlt) | 0,2 - 0,25 kg<br>0,3 - 0,35 kg | 3 | Die gekühlten Mini-Fertigravioli in einen mikrowellengeeigneten Kunststoffbehälter geben, und diesen in die Mitte der Keramikplatte stellen. Falls vorhanden, die Folie des Fertiggerichts durchstechen, oder den Kunststoffbehälter mit mikrowellengeeigneter Frischhaltefolie abdecken. Das Gefäß auf den Boden des Garraums stellen. Vor und nach der Ruhezeit vorsichtig umrühren. Dieses Programm ist sowohl für Ravioli als auch für Nudeln mit Soße geeignet. |
| 1-4 | Tiefkühlpizza ** | 0,3 - 0,4 kg<br>0,45 - 0,55 kg | - | Die Tiefkühlpizza auf dem Mehrzweckblech mit Gittereinsatz legen. In Einschubhöhe 1 schieben. Beim Erklingen des Signaltons während des Garvorgangs wenden. Drücken Sie zum Fortsetzen die Taste „Start“. (Wenn Sie den Garvorgang nicht zum Wenden unterbrechen, wird er einfach fortgesetzt.) |
| 1-5 | Tiefgefrorene Pizza-Snacks ** | 0,1 - 0,15 kg<br>0,2 - 0,25 kg | - | Die tiefgefrorenen Pizza-Snacks auf das Mehrzweckblech legen und dieses in Einschubhöhe 1 schieben. |



(Speed)MC322GAKCBB_EF_DE68-04142D_DE.indb 46 2013-04-10 3:00:32

| Nummer | Lebensmittel | Portionsgröße | Ruhezeit (in Min.) | Empfehlungen |
|---|---|---|---|---|
| 1-6 | Tiefgefrorene Lasagne ** | 0,4 - 0,45 kg<br>0,8 - 0,85 kg | 3 - 4 | Die tiefgefrorene Lasagne in ein geeignetes ofenfestes Gefäß geben. Die Form auf den Gittereinsatz stellen. Den Gittereinsatz auf den Boden des Garraums stellen. |
| 1-7 | Tiefgefrorene Chicken Wings ** | 0,2 - 0,45 kg | 2 | Die tiefgefrorenen Hähnchenflügel oder die kleinen Hähnchenschenkel (vorgekocht und gewürzt) mit der Hautseite nach unten auf das Mehrzweckblech mit Gittereinsatz legen. In Einschubhöhe 2 einsetzen. Bei Erklingen des Signaltons wenden. |
| 1-8 | Tiefgefrorene Brötchen ** | 0,1 - 0,35 kg<br>(2 Stk.) | 3 - 5 | 2 bis 6 tiefgefrorene Brötchen auf dem Mehrzweckblech verteilen und dieses in Einschubhöhe 1 einsetzen. Dieses Programm eignet sich für kleine gefrorene Backwaren, wie z. B. Brötchen, Ciabatta-Brot und kleine Baguettes. |

## Automatisches Erhitzen

In der folgenden Tabelle sind die 11 Programme für automatisches Erhitzen mit den zugehörigen Mengen, Ruhezeiten und passenden Empfehlungen beschrieben. In den Programmen 2-1 bis 2-5 werden die Nahrungsmittel ausschließlich im Mikrowellenmodus zubereitet. Die Programme 2-6 und 2-7 verwenden den Kombinationsmodus „Mikrowelle + Grill“ bzw. nur den Grill. Die Programme 2-8 und 2-9 verwenden jeweils den Kombinationsmodus „Mikrowelle + Heißluft“. In den Programmen 2-10 bis 2-11 werden die Nahrungsmittel ausschließlich im Heißluftbetrieb zubereitet. Verwenden Sie zum Entnehmen der Nahrungsmittel stets Ofenhandschuhe.

| Nummer | Lebensmittel | Portionsgröße | Ruhezeit (in Min.) | Empfehlungen |
|---|---|---|---|---|
| 2-1 | Reis | 0,15 - 0,2 kg<br>0,2 - 0,25 kg | 5 - 10 | Weißen Reis (parboiled) abwiegen und die doppelte Menge an kaltem Wasser hinzugeben. Beispiel: Für 0,25 kg Reis ½ l kaltes Wasser hinzugeben. In eine geeignete ofenfeste Glasschlüssel mit Deckel geben. Die Schüssel auf den Boden des Garraums stellen. Abgedeckt erhitzen. |
| 2-2 | Brokkoli-Röschen | 0,2 - 0,25 kg<br>0,3 - 0,35 kg<br>0,4 - 0,45 kg<br>0,5 - 0,55 kg | 1 - 2 | Gemüse zuerst waschen, putzen, in gleich große Stücke schneiden und anschließend wiegen. In eine Glasschlüssel mit Deckel geben. Für 0,2 - 0,25 kg 30 ml (2 EL) Wasser, für 0,3 - 0,45 kg 45 ml (3 EL) und für 0,5 - 0,55 kg 60 - 75 ml (4 - 5 EL) hinzugeben. Nach dem Erhitzen umrühren. Die Schüssel auf den Boden des Garraums stellen. Bei der Zubereitung größerer Mengen einmal während des Garens umrühren. |





(Speed)MC322GAKCBB_EF_DE68-04142D_DE.indb 47 2013-04-10 3:00:32

| Nummer | Lebensmittel | Portionsgröße | Ruhezeit (in Min.) | Empfehlungen |
|---|---|---|---|---|
| 2-3 | Möhrenscheiben | 0,1 - 0,15 kg<br>0,2 - 0,25 kg<br>0,3 - 0,35 kg | 1 - 2 | Gemüse zuerst waschen, putzen, in gleich große Stücke schneiden und anschließend wiegen. In eine Glasschlüssel mit Deckel geben. Für 0,2 - 0,25 kg 30 ml (2 EL) Wasser und für 0,3 - 0,35 kg 45 ml (3 EL) Wasser hinzugeben. Die Schüssel auf den Boden des Garraums stellen. Dieses Programm eignet sich für Blumenkohl. |
| 2-4 | Geschälte Kartoffeln | 0,3 - 0,35 kg<br>0,4 - 0,45 kg<br>0,5 - 0,55 kg<br>0,6 - 0,65 kg | 3 | Die Kartoffeln schälen und waschen, dann halbieren und in eine Glasschüssel mit Deckel geben. 15 - 30 ml Wasser (1 - 2 EL) hinzugeben. Die Schüssel auf den Boden des Garraums stellen. Nach dem Erhitzen umrühren. Bei der Zubereitung größerer Mengen einmal während des Garens umrühren. |
| 2-5 | Backkartoffeln | 0,2 kg<br>0,4 kg<br>0,6 kg | 5 | Kartoffeln von je 0,2 kg verwenden. Die Schale einstechen und auf den Boden des Garraums legen. |
| 2-6 | Bratfisch | 0,2 - 0,3 kg<br>0,4 - 0,5 kg | 3 | Die Oberfläche des Fischs mit Öl beträufeln und Kräuter und Gewürze hinzugeben. Die Fische mit dem Kopf jeweils abwechselnd nach rechts und nach links nebeneinander auf das Mehrzweckblech mit Gittereinsatz legen und dieses in Einschubhöhe 2 einsetzen. Bei Erklingen des Signaltons wenden. |
| 2-7 | Fischfilets | 0,2 - 0,3 kg<br>0,4 - 0,5 kg | 2 | Die Fischfilets, wie z. B. Lachs, gleichmäßig auf dem Mehrzweckblech mit Gittereinsatz verteilen und dieses in Einschubhöhe 2 einsetzen. Bei Erklingen des Signaltons wenden. |
| 2-8 | Brathähnchen | 1,0 - 1,1 kg<br>1,2 - 1,3 kg | 5 | Das kalte Hähnchen mit Öl beträufeln und mit Kräutern würzen. Mit der Brustseite nach unten in eine ofenfeste Form legen. Die Form mit dem Gittereinsatz auf den Boden des Garraums stellen. Bei Erklingen des Signaltons wenden. |
| 2-9 | Rinder-/ Lammbraten | 0,9 - 1,0 kg<br>1,2 - 1,3 kg | 5 - 10 | Den Rinder-/Lammbraten mit Öl beträufeln und würzen (nur Pfeffer; Salz sollte erst nach dem Braten zugegeben werden). In eine ofenfeste Form legen. Die Form mit dem Gittereinsatz auf den Boden des Garraums stellen. Bei Erklingen des Signaltons wenden. Für die Ruhezeit nach dem Braten sollte das Fleisch in Aluminiumfolie eingeschlagen werden. |



(Speed)MC322GAKCBB_EF_DE68-04142D_DE.indb 48 2013-04-10 3:00:33

| Nummer | Lebensmittel | Portionsgröße | Ruhezeit (in Min.) | Empfehlungen |
|---|---|---|---|---|
| 2-10 | Biskuit | 0,45 - 0,55 kg | 10 | Den Teig in eine schwarze runde Metallform (Durchmesser: 26 cm) geben, die zuvor mit Backpapier ausgelegt wurde. Die Form auf das Mehrzweckblech mit Gittereinsatz stellen und dieses in Einschubhöhe 1 einsetzen. |
| 2-11 | Muffins | 0,5 - 0,6 kg | - | Den Teig in eine Metallbackform für 12 Muffins geben (je 45 g) und diese auf das Mehrzweckblech stellen. In Einschubhöhe 1 einsetzen. |

## Automatikprogramme für Fertiggerichte

In der folgenden Tabelle sind die Automatikprogramme für Nahrungsmittel und Snacks beschrieben, für die lediglich eine kurze Zubereitungszeit erforderlich ist. Die Programme 3-1, 3-2, 3-4 und 3-5 werden ausschließlich im Mikrowellenmodus ausgeführt. Im Programm 3-3 werden die Nahrungsmittel ausschließlich im Heißluftbetrieb zubereitet.

| Nummer | Lebensmittel | Portionsgröße | Ruhezeit (in Min.) | Empfehlungen |
|---|---|---|---|---|
| 3-1 | Popcorn | 0,1 kg | - | Popcorn verwenden, das zum Zubereiten in Mikrowellengeräten geeignet ist. Anhand der Anleitung des Herstellers vorgehen und die Tüte mittig auf den Boden des Garraums legen. Während der Laufzeit des Programms knallt das Popcorn, und das Volumen der Tüte vergrößert sich. Die heiße Tüte vorsichtig aus dem Gerät nehmen. |
| 3-2 | Nachos | 0,12 kg | - | Nachos (Tortillachips) auf einen flachen Keramikteller legen. 50 g geriebenen Käse und Gewürze darüberstreuen. Auf den Boden des Garraums stellen. |
| 3-3 | Kekse | 0,2 kg<br>0,3 kg | - | 0,2 g Plätzchen oder 0,3 kg Kekse gleichmäßig auf dem Mehrzweckblech verteilen. In Einschubhöhe 1 einsetzen. |
| 3-4 | Tiefgefrorenes Mischgemüse | 0,3 kg<br>0,5 kg | 3 - 4 | Das tiefgefrorene Gemüse in eine ofenfeste Form geben. 1 EL Wasser hinzugeben. Abgedeckt garen. Das Gefäß auf den Boden des Garraums stellen. |
| 3-5 | Bratwurst | 0,1 kg<br>0,2 kg | 1 - 2 | Die Bratwurst in ein mikrowellengeeignetes Gefäß geben. 200 ml Wasser hinzugeben. Abgedeckt garen. Das Gefäß auf den Boden des Garraums stellen. |





(Speed)MC322GAKCBB_EF_DE68-04142D_DE.indb 49 2013-04-10 3:00:34

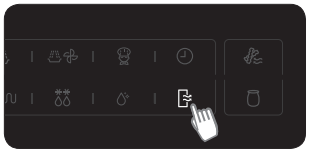
# Reinigung und Pflege

## REINIGEN DES GERÄTS

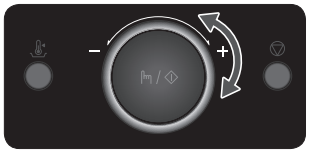
### GERUCHSBESEITIGUNG

Verwenden Sie diese Funktion nach dem Zubereiten von geruchsintensiven Gerichten oder nach starker Rauchentwicklung im Innern des Geräts. Reinigen Sie zunächst den Garraum.

**1.** Drücken Sie die Taste für die **GERUCHSBESEITIGUNG** ( ).



**2.** Stellen Sie durch Drehen am **DREHRAD** die Zeit ein.
(Voreinstellung: 5 Minuten, Max.: 15 Minuten)




**3.** Drücken Sie die Taste für **AUSWAHL/START** ( / ).

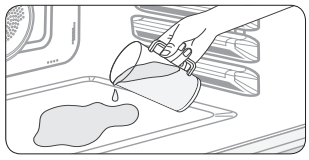
(Speed)MC322GAKCBB_EF_DE68-04142D_DE.indb 50 2013-04-10 3:00:34

# VERWENDEN DER DAMPFREINIGUNG

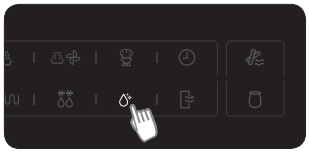
Verwenden Sie diesen Modus, um das Innere des Garraums zu reinigen. Eventuelle Essensrückstände werden gelöst und lassen sich anschließend problemlos aus dem Gerät entfernen.

## Einstellung für die Dampfreinigung

**1.** Gießen Sie ca. 100 ml Wasser auf den Boden des leeren Garraums.

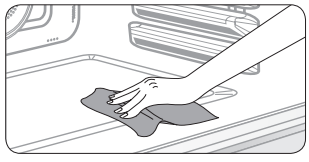


**2.** Drücken Sie die Taste für die **DAMPFREINIGUNG** ( ).
- Die Dampfreinigung dauert 15 Minuten.



**3.** Drücken Sie die Taste für **AUSWAHL/START** ( / ).

Öffnen Sie anschließend die Gerätetür, und wischen Sie die Innenseiten des Garraums mit einem trockenen Tuch ab.

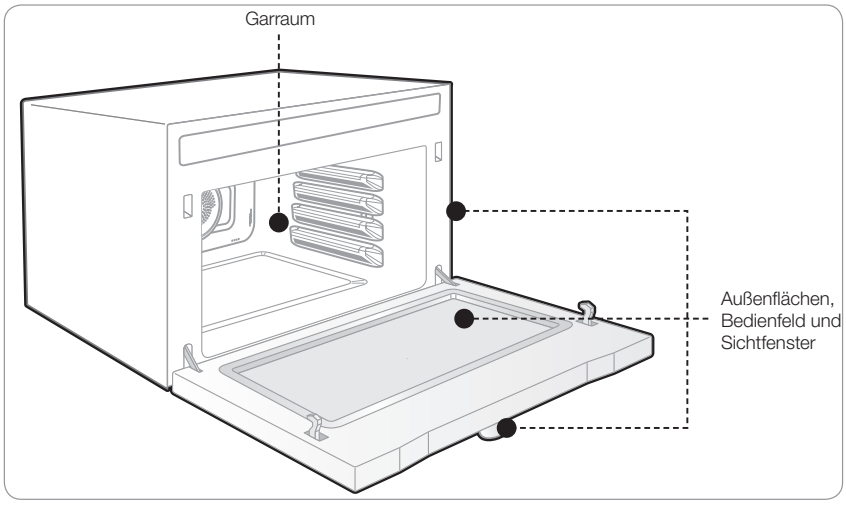


⚠
- Wenn Sie die Gerätetür während der Dampfreinigung öffnen, wird der Reinigungsvorgang möglicherweise nicht ordnungsgemäß ausgeführt. Öffnen Sie nicht die Gerätetür.
- Das Gerät ist sehr heiß. Seien Sie vorsichtig, wenn Sie das Gerät nach Verwendung der Dampfreinigung säubern.
- Verwenden Sie ausschließlich klares Wasser. Verwenden Sie keine Reinigungsmittel.



(Speed)MC322GAKCBB_EF_DE68-04142D_DE.indb 51 2013-04-10 3:00:35

## Reinigen des Garraums




1. Wischen Sie eventuelle Essensrückstände mit einem Geschirrtuch und neutralem Reinigungsmittel von den Wänden und der Decke des Garraums.
2. Spritzer und eingetrocknete Essensrückstände können problemlos mit Hilfe der Dampfreinigung beseitigt werden.
3. Wischen Sie das Innere des Garraums mit einem trockenen Tuch aus.

### Reinigen der Außenflächen des Geräts, des Bedienfelds und des Sichtfensters

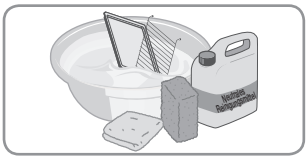
1. Wischen Sie die Außenflächen des Geräts mit einem trockenen Tuch ab. (Bevor Sie das Bedienfeld reinigen, aktivieren Sie entweder die Kindersicherung oder schalten Sie das Gerät vollständig aus.)
2. Vermeiden Sie beim Reinigen übermäßige Krafteinwirkung auf das Bedienfeld.
3. Wischen Sie die Glasscheibe innen und außen mit einem Geschirrtuch und neutralem Reinigungsmittel ab. Reiben Sie sie mit einem sauberen Tuch trocken.

### Reinigen von Wassertank und Tropfschale

Wischen Sie sie mit einem Schwamm und neutralem Reinigungsmittel aus. Spülen Sie sie mit Wasser ab.

### Reinigen des Zubehörs

1. Reinigen Sie den Boden des Garraums mit einem neutralen Reinigungsmittel. Wischen Sie trocken nach, und setzen Sie das Zubehör anschließend wieder in das Gerät ein.
2. Reinigen Sie das Zubehör nicht mit einer Bürste oder übermäßiger Kraft. Sie könnten die Beschichtung beschädigen.



⚠
- Verwenden Sie zum Reinigen weder Benzol, Verdünner noch Metallbürsten. Diese könnten die Beschichtung beschädigen oder zu Verfärbungen führen.
- Sprühen Sie keine Reinigungsmittel direkt auf das Gerät. Andernfalls besteht die Gefahr eines Stromschlags oder Brands.
- Setzen Sie den Wassertank und die Tropfschale nicht direktem Sonnenlicht aus. Andernfalls besteht die Gefahr von Verformungen oder Beschädigungen.



(Speed)MC322GAKCBB_EF_DE68-04142D_DE.indb 52 2013-04-10 3:00:36

# Fehlerbehebung und Fehlercodes



## FEHLERBEHEBUNG

Wenn bei Ihrem Gerät ein Problem auftritt, versuchen Sie es mit Hilfe eines der unten angegebenen Vorschläge zu lösen. Auf diese Weise ersparen Sie sich möglicherweise einen unnötigen Anruf beim Kundendienst.

### Verfahrensweise bei Problemen

Es dauert stets einige Zeit, um sich mit einem neuen Gerät vollständig vertraut zu machen. Wenn eins der unten aufgeführten Probleme auftritt, versuchen Sie es mit den angegebenen Vorschlägen zu lösen. Auf diese Weise ersparen Sie sich möglicherweise einen unnötigen Anruf beim Kundendienst.

#### Normale Erscheinungen

- Kondenswasser im Garraum des Geräts.
- Luftströmung an der Gerätetür und am Gehäuse.
- Lichtreflexe an der Gerätetür und am Gehäuse.
- Entweichen von Dampf an der Gerätetür oder den Belüftungsschlitzen.

#### Die Nahrungsmittel werden nicht erhitzt.

- Haben Sie den Timer richtig eingestellt und die Taste für **AUSWAHL/START** gedrückt?
- Ist die Gerätetür geschlossen?
- Ist der elektrische Stromkreis überlastet, sodass eine Sicherung durchgebrannt ist oder ein Sicherungsautomat ausgelöst wurde?

#### Zu sehr oder zu wenig erhitzte Nahrungsmittel.

- Stellen Sie sicher, dass eine geeignete Garzeit eingestellt wurde.
- Stellen Sie sicher, dass eine geeignete Leistungsstufe eingestellt wurde.

#### Funkenbildung und Knistern (Lichtbogenbildung) im Garraum

- Vergewissern Sie sich, dass Sie mikrowellengeeignetes Geschirr ohne Metallverzierungen verwenden.
- Stellen Sie sicher, dass Sie keine Gabel oder andere Metallgegenstände im Gerät vergessen haben.
- Wenn Sie Aluminiumfolie verwenden, stellen Sie sicher, dass sich diese nicht zu nah an den Innenwänden des Geräts befinden.



(Speed)MC322GAKCBB_EF_DE68-04142D_DE.indb 53 2013-04-10 3:00:36

### Das Gerät verursacht Störungen bei Radio- oder Fernsehgeräten.

- Bei Betrieb des Geräts kann es zu leichten Störungen des Radio- und Fernsehempfangs kommen. Dies ist normal.
- Lösung: Stellen Sie das Gerät nicht in der Nähe von Fernseh- oder Radiogeräten und Antennen auf.
- Wenn vom Mikroprozessor des Geräts Störungen festgestellt werden, wird u. U. das Display zurückgesetzt.
- Lösung: Ziehen Sie den Netzstecker, und stecken Sie ihn dann wieder ein. Stellen Sie die Uhrzeit neu ein.

### Durch elektronische Störungen wird das Display zurückgesetzt

- Ziehen Sie den Netzstecker, und stecken Sie ihn dann wieder ein. Stellen Sie die Uhrzeit neu ein.

### Kondenswasser im Garraum des Geräts.

- Dies ist normal. Wischen Sie das Kondenswasser einfach weg.

### Der Kühlungsventilator bleibt nach dem Ausschalten des Geräts eingeschaltet.

- Dies ist normal. Der Kühlungsventilator kann bis zu drei Minuten nach dem Ausschalten des Geräts eingeschaltet bleiben.

### Luftströmung an der Gerätetür und am Gehäuse

- Dies ist normal.

### Lichtreflexe an der Gerätetür und am Gehäuse

- Dies ist normal.

### Entweichen von Dampf an der Gerätetür oder den Belüftungsschlitzen

- Dies ist normal.

### Klickende Geräusche während des Gerätebetriebs, insbesondere beim Auftauen

- Dies ist normal.

### Die Glühlampe funktioniert nicht.

- Aus Sicherheitsgründen darf die Glühlampe nicht selbst ausgetauscht werden. Wenden Sie sich an das nächstgelegene autorisierte Samsung-Kundendienstzentrum, um die Glühlampe von qualifiziertem Fachpersonal ersetzen zu lassen.

### Rauch und unangenehme Gerüche bei der ersten Inbetriebnahme.

- Dieser Zustand ist nur vorübergehend und auf das erste Erwärmen neuer Komponenten zurückzuführen. Rauch und Geruch werden bei Betrieb des Geräts nach 10 Minuten vollständig verschwinden. Wenn Sie die Gerüche schneller entfernen möchten, stellen Sie eine Tasse verdünnten Zitronensaft in den Garraum, und erhitzen Sie das Gerät zehn Minuten bei maximaler Leistung.



(Speed)MC322GAKCBB_EF_DE68-04142D_DE.indb 54 2013-04-10 3:00:36

Halten Sie bitte die folgenden Informationen bereit:

- Modell- und Seriennummer des Geräts (diese finden Sie normalerweise auf der Rückseite des Geräts)
- Gewährleistungsinformationen
- Eine klare Beschreibung des Problems

Wenden Sie sich anschließend an Ihren nächstgelegenen Händler oder den SAMSUNG-Kundendienst.



## FEHLER- UND SICHERHEITSCODES

| Fehlercodes | Allgemeine Funktionen |
|---|---|
| | **TEMPERATURSENSOR OFFEN**<br>Tritt auf, wenn der Temperatursensor bei Betrieb/Abbruch mehr als 250 °C feststellt. |
| | **TEMPERATURSENSOR-KURZSCHLUSS**<br>Tritt auf, wenn der Temperatursensor bei Betrieb/Abbruch weniger als 5 °C feststellt. |
| | **VORHEIZEN NICHT ABGESCHLOSSEN**<br>Tritt auf, wenn das Gerät die gewünschte Temperatur nicht erreicht hat, obwohl eine bestimmte Zeit vergangen ist (Vorheizen nicht abgeschlossen). |
| | **MEHR ALS 230 °C WÄHREND DES MIKROWELLENBETRIEBS**<br>Tritt auf, wenn die Temperatur bei Mikrowellenbetrieb über 230 °C steigt (Feuer festgestellt). |
| <br> | **KOMMUNIKATIONSFEHLER**<br>Wenden Sie sich bitte an den SAMSUNG-Kundendienst. |
| | **BEDIENUNGSFEHLER**<br>Wenden Sie sich bitte an den SAMSUNG-Kundendienst. |
| | **TASTEN-FEHLBEDIENUNG**<br>Drücken Sie die Taste für **STOPP/ABBRECHEN**, und versuchen Sie es erneut. Wenn das Problem weiterhin besteht, wenden Sie sich an das nächstgelegene SAMSUNG-Kundendienstzentrum. |

Wenn Sie das Problem mit den oben genannten Vorschlägen nicht lösen konnten, wenden Sie sich an Ihren nächstgelegenen Händler oder den SAMSUNG-Kundendienst.



(Speed)MC322GAKCBB_EF_DE68-04142D_DE.indb 55 2013-04-10 3:00:37

# Technische Daten

Samsung ist ständig darum bemüht, seine Produkte zu verbessern. Aus diesem Grunde behält sich Samsung Änderungen am Design und an Bedienungsanleitungen vor.

## TECHNISCHE DATEN

| | | |
|---|---|---|
| **Modell** | | MC322GAKCBB/MC322GAKCSQ |
| **Eingangsspannung und Frequenz** | | 230 V~, 50 Hz |
| **Stromverbrauch** | Maximale Leistung | 2950 W |
| | Mikrowelle | 1300 W |
| | Grill | 1450 W |
| | Heißluft | 2950 W |
| **Ausgangsleistung** | | 800 W (IEC-705) |
| **Betriebsfrequenz** | | 2450 MHz |
| **Magnetron** | | OM75P (21) |
| **Kühlungsverfahren** | | Kühlungsventilatormotor |
| **Volumen (Nutzraum)** | | 32 Liter |
| **Maße (B x H x T)** | Gehäuse | 527 x 367 x 488 mm |
| | Garraum | 438 x 231 x 315 mm |
| **Gewicht** | Netto | 24,2 kg |



(Speed)MC322GAKCBB_EF_DE68-04142D_DE.indb 56 2013-04-10 3:00:37

# Notizen

# Notizen

# Notizen

Bei Fragen oder Hinweisen

| LAND | RUFEN SIE UNS AN | ODER BESUCHEN SIE UNS UNTER |
|---|---|---|
| AUSTRIA | 0810 - SAMSUNG (7267864, € 0.07/min) | www.samsung.com |
| BELGIUM | 02-201-24-18 | www.samsung.com/be (Dutch)<br>www.samsung.com/be_fr (French) |
| DENMARK | 70 70 19 70 | www.samsung.com |
| FINLAND | 030-6227 515 | |
| FRANCE | 01 48 63 00 00 | www.samsung.com/fr |
| GERMANY | 0180 5 SAMSUNG bzw.<br>0180 5 7267864* (*0,14 €/Min. aus dem dt. Festnetz, aus dem Mobilfunk max. 0,42 €/Min.) | www.samsung.com |
| ITALIA | 800-SAMSUNG(726-7864) | |
| CYPRUS | 8009 4000 only from landline<br>(+30) 210 6897691 from mobile and land line | |
| GREECE | 80111-SAMSUNG (80111 726 7864) only from land line<br>(+30) 210 6897691 from mobile and land line | |
| LUXEMBURG | 261 03 710 | |
| NETHERLANDS | 0900-SAMSUNG (0900-7267864) (€ 0,10/Min) | |
| NORWAY | 815 56480 | |
| PORTUGAL | 808 20-SAMSUNG(808 20 7267) | |
| SPAIN | 902 - 1 - SAMSUNG (902 172 678) | |
| SWEDEN | 0771 726 7864 (SAMSUNG) | |
| SWITZERLAND | 0848 - SAMSUNG(7267864, CHF 0.08/min) | www.samsung.com/ch (German)<br>www.samsung.com/ch_fr (French) |
| U.K | 0330 SAMSUNG (7267864) | www.samsung.com |
| EIRE | 0818 717100 | |

Code-Nr. : DE68-04142D